PEYNİRLİ İNCİRLİ LAVAŞ

200 gr taze keçi peyniri
Yarım su bardağı kuru incir. sapları kesilmiş ve doğranmış
Dörtte bir su bardağı yeşil soğan, doğranmış
Dörtte bir su bardağı ceviz içi, dövülmüş
2 lavaş
4 marul yaprağı

Peyniri, inciri, cevizi, soğanı ve tuzu (peynir tuzlu ise ekstra tuza gerek olmayabilir) bir kasede karıştırıp çatalla iyice ezin. Nemli bir mutfak havlusunu tezgaha serin. Üzerine lavaşı yerleştirin. (Lavaş havayla temas edince çok çabuk kuruduğu için nemli bir bezin üzerinde durmasında yarar var.) İçinizin yarısını tatlı kaşığı ile lavaşın her tarafına yayın. Spatula ile iyice düzeltin. 2 marul yaprağını yan yana için üzerine koyun ve kendinize yakın kenardan başlayarak lavaşı sıkıca sarın. (kapanma yerinin yapıştığından emin olun.) 2 kenarını bıçakla kesip hemen streçleyin ve buzdolabına kaldırın. Aynı işlemi diğer lavaş için de yapın. Buzdolabında en az yarım saat (ya da 8 saate kadar) bekletin. Beklettikten sonra her birini 6 parçaya kesip servis yapın.

Not: Bu tarifte lavaş yerine kahvaltı için hazırlayacağınız kreplerede uygulayabilirsiniz. Dolapta bekletmeden hemen servis yapmak şartıyla.

© lezzetler.com tarif no:70832 • adı:Peynirli İncirli Lavaş • gönderen:Tosca • indirme tarihi:17.04.2024 - 10:12