

Izgara Peynirli Sandviç

Mükemmel Izgara Peynirli Sandviç tarifi. Altın rengi kabuğu ve eriyen peyniri ile klasik comfort food. Kolay yapım, pratik malzemeler.

7	15	22	2	Easy
HAZIRLIK DK	PİRME DK	TOPLAM DK	PORSİYON	ZORLUK

Izgara Peynirli Sandviç

Malzemeler

- 4 slice bread
- 3 tbsp butter
- 2 slice cheddar cheese

Yapılış

- Prepare the ingredients**

Remove 3 tablespoons butter from refrigerator and let soften at room temperature for 15-20 minutes until easily spreadable. Lay out 4 slices bread and 2 slices cheese on counter.
- Spread softened butter evenly on one side of each bread slice, covering completely to the edges.**
- Assemble the sandwiches**

Place 2 bread slices butter-side down on work surface. Layer 1 slice cheese on each piece of bread. Top with remaining bread slices, butter-side up.
- Heat the pan**

Heat a non-stick or cast iron skillet over medium-low heat for 2-3 minutes until evenly warmed but not smoking.
- Cook first side**

Place both sandwiches in heated pan and cook for 3-4 minutes until bottom is golden brown and crispy when lifted with spatula.
- Flip sandwiches carefully with spatula and cook second side for 3-4 minutes until golden brown and cheese is completely melted and beginning to ooze slightly.**
- Finish and serve**

Transfer sandwiches to cutting board and let rest for 1 minute to allow cheese to set slightly. Cut diagonally in half and serve immediately while hot.

İpuçları

Ekmeğin her iki tarafını da tereyağı ile fırçalayın - bu hem lezzeti artırır hem de mükemmel altın rengi sağlar.

Sandviçi asla yüksek ateşte pişirmeyin. Orta-düşük ısı peynirin düzgün erimesi için kritiktir.

Yapmaz tava kullanın ve sandviçi çevirmeden önce alt tarafın tamamen altın rengi olmasını bekleyin.

Peyniri ekmek kenarlarına kadar yayın - bu sıcaklıklar önler ve her lokmada peynir garantiler.

Sandviç presine sahipseniz, hafif baskı uygulayarak daha düzgün pişirme sağlayabilirsiniz.

Pişirme sırasında tavaya kapak koyarak peynirin daha hızlı erimesini sağlayabilirsiniz.

Servis etmeden önce 1-2 dakika dinlendirin - bu peynirin biraz sertleşmesini ve dilimlemeyi kolaylaştırır.

Farklı peynir türlerini karıştırarak daha kompleks tatlar elde edebilirsiniz.