



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANÇUEZLİ CROSTİNİ

9-10 adet ançuez fileto
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1-2 diş ezilmiş sarımsak
3 tatlı kaşığı limon suyu
7-8 dilim ekmek
1 bardak (cup) rendelenmiş mozzarella yahut kaşar peyniri
1 miktar Kırmızı pul biber
Yarım demet maydanoz

Havlu yardımıyla üzerlerindeki fazla yağı ve tuzunu aldığınız ançuezleri biraz sıvı yağ ile ısınmış tavaya ekleyin. Ançuezler parçalanıp ufalana kadar birkaç dakika karıştırın. Sarımsak ve limon suyunu ekleyin. Ekmekleri fırın tepsisine dizin ve fırça yardımıyla ançuezli karışımdan sürün. Peyniri üzerine ekleyin. Damak tadınıza göre üzerine maydanoz yahut pul biber ekleyin. Peynir eriyip kızarana kadar fırında 180 C de pişirin ve sıcakken servis edin.