



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRİE PEYNİRLİ BRUSCHETTA

- 1 adet somun cevizli ekme  veya baget
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 adet bordo hindiba, kaba dođranmıř
- 1/4 tatlı kaşığı ince deniz tuzu
- 1 tutam Taze  ekilmıř karabiber
- 10 gram yumuřak brie peyniri

Fırını 350 derecede ısıtın. Ekmeđi yaklaşık iki parmak kalınlığında 24 eşit parçaya b l n.

Fırın tepsisine pişirme kağıdını yerleştirin. Ekmekler kızarana kadar yaklaşık, 8-10 dakika arası pişirin.

Ekmekleri soğumaları için bir kenara alın.

Bu esnada geniş bir tavada sana yağını ısıtın ve içine hindiba parçalarını tuz ve karabiber ile tatlandırarak koyun. 3-5 dakika rengini alana kadar çevirerek pişirin.

Isıttığınız ekmekleri servis tabaklarına yerleştirin. Uzerlerine pişirdiğiniz hindiba ve brie peyniri dilimlerini yerleştirerek servis yapın.

