KEÇİ PEYNİRLİ EKMEK DİLİMLERİ (İTALYA)

100 g keçi peyniri
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 tatlı kaşığı kırılmış tane karabiber
1 defne yaprağı
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 çorba kaşığı ince kıyılmış taze aromatik otlar (taze soğan, taze sarımsak, biberiye, tarhun, vb.)
4 ince baget ekmek dilimi
4 çorba kaşığı çok ince ufalanmış ekmekiçi
125 g çeşitli salata yaprakları (kıvırcık, göbek, arapsaçı, vb.)

Peynirlerin varsa kabuklarını alıp, 4 yuvarlak halka halinde kesin. Büyük bir kâseye zeytinyağı, karabiber, defne yaprağı, sarımsak ve aromatik otlar koyup, karıştırın. Peynir yuvarlaklarını ekleyip, döndürerek her yanlarını buladıktan sonra, kâseyi bir kenarda 12 saat bekletin.
Önce fırınınızı 180 °C'a (4'e) ısıtın. Ekmek dilimlerini bir fırın tepsisine yerleştirip, tepsiyi fırına sürerek ekmekleri 4 dakika kadar ısıtın. Sonra üstlerine kâsedeki bulamaçtan sürüp, bir kenara bırakın. Fırının sıcaklığını 240 °C'a yükseltin.
Kâsedeki peynir yuvarlaklarını alıp, ufalanmış ekmek içlerine bulayarak, her ekmek dilimi üstüne 2 peynir halkası yerleştirin. Tepsiyi yeniden fırına sürerek, ekmekler kızarıncaya ve peynirler yumuşayıncaya kadar ısıtın. Tepsiyi fırından alıp, keçi peynirli ekmekleri yanında salata yapraklarıyla servis yapın.

ML® Peynir - Ekmek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:28194 • adı:Keçi Peynirli Ekmek Dilimleri (İtalya) • gönderen:zehir zerrin • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:03