



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKİK, ZEYTİN VE DOMATESLİ İTALYAN EKMEĞİ

Malzemeler

Klasik ekmek hamuru

irmik unu

3-4 dal taze biberiye

5-6 adet ikiye ayrılmış

cherry domates

15 adet ayıklanmış ve

ikiye ayrılmış siyah zeytin

3 diş sarımsak

Üzeri için eski kaşar peyniri

Sade bir ekmek hamuru hazırlayın. Oklava yardımı ile hamuru daire haline getirin ve ince olmasına özen gösterin. Hamurun dış görünüşü konusunda mükemmeli yakalamak için yorulmayın. Tepsie irmik unu serpiştirin. Biberiyeyi merdane yardımıyla biraz ezin. Sarımsağı robotun mini doğrayıcı Haznesinde ince kıyıp tuzlayın. Biberiye, sarımsak, zeytinyağı ve tuzu bir kasede iyice karıştırın. Karışımı hamurun üzerine iyice yedirin ve karışımın üzerine cherry domateslerle zeytinleri ekleyin. Üzerine rendelediğiniz kaşar peynirini serpiştirin. Önceden ısıtılmış yüksek derecedeki fırına koyarak 15 dakika pişirin. Fırından çıktıktan sonra üzerine biraz zeytinyağı ve tuz serpiştirin.