



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUTULMUŞ DOMATESLİ VE ZEYTİNLİ BRUSCHETTA (İTALYA)

½ baget ekmek
10-12 adet kurutulmuş domates
150 gram çekirdeksiz siyah zeytin
5-6 yaprak taze fesleğen
2 diş sarımsak
Zeytinyağı

Sos tenceresine su koyup kaynatın. Kaynayınca kurutulmuş domatesleri ilave edip 4-5 dakika haşlayın. Altını kapatıp 1 dakika suyun içinde bekletin ve süzün. Baget ekmeği dilimleyin. Zeytinleri irice doğrayın. Kurutulmuş domatesleri doğrayın.

Doğradığınız zeytinleri ve domatesleri çukur bir tabağa alın, üzerlerine sarımsakları rendeleyin, 2 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin ve karıştırın. Üzerlerine elinizle kopararak fesleğenleri ilave edin. Dilimlediğiniz ekmekleri tavada 1-2 dakika ısıtın. Üzerlerine hazırladığınız kurutulmuş domatesli zeytinli karışımı yerleştirip servis edin.