



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ VE KEÇİ PEYNİRLİ BRUSCHETTA

6 dilim köy ekmeği
100 g keçi peyniri
2 dolmalık kırmızıbiber
2 dolmalık sarı biber
1 kabak
3 dal taze nane
3 dal kekik
Sızma zeytinyağı
Yarım limonun suyu
Tuz

Sebzeleri bol suyla yıkayıp kurulayın. Biberleri ortadan ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin. Kabağın kabuğunu soyup uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Çekirdekli kısımlarını kaşıkla çıkarın. Biber ve kabağı küçük küpler şeklinde doğrayın. Sebzeleri fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine zeytinyağı gezdirip tuz serpin ve harmanlayın. Fırını 200 dereceye ayarlayıp sebze karışımını 10-15 dakika pişirin (sebzelerin bıraktığı suyu çekmiş olması gerekir. Ancak sebzeler küçük kesildiği için yanmamasına dikkat edin). Ekmek dilimlerini fırının ızgara modunda kızartın. Sebzeleri fırından alıp isterseniz üzerine biraz daha zeytinyağı gezdirin. Gelişigüzel parçalar şeklinde kırılmış keçi peyniri, limon suyu, kıyılmış nane ve kekik yapraklarını ekleyip harmanlayın. Hazırladığınız karışımı ekmek dilimlerinin üzerine paylaştırıp servis yapın.

