



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRUSCHETTA

<https://www.sabah.com.tr>

4-5 adet taze domates
1/2 su bardağı taze nane veya taze fesleğen (isteğe bağlı)
2 diş sarımsak
1/4 su bardağı extra virgin zeytinyağı
Tuz ve karabiber
1 baget ekmeği veya taze dilimlenmiş ekme

Domatesleri küçük küçük doğrayın. Sarımsakları ince ince doğrayın veya rendeleyin.

Taze nane veya fesleğeni ince doğrayın.

Bir kaba doğradığınız domatesleri, sarımsakları ve taze otları ekleyin.

Zeytinyağını ekleyin ve karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Fırını 200 dereceye (fanlı fırında 180 derece) ısıtın.

Baget ekmeğini veya dilimlenmiş ekmekleri fırın tepsisine dizin.

Ekmekleri 5-7 dakika kadar fırında kızartın. Ekmekler altın rengini alana kadar pişirin.

Kızarmış ekmekleri fırından çıkarın.

Hazırladığınız domates karışımını ekme dilimlerinin üzerine paylaşın.

Bruschetta'yı sıcak ya da ılık olarak servis yapabilirsiniz.

Not: İtalyan mutfağına ait geleneksel bir tariftir. Adı, İtalyanca "bruscare" kelimesinden türemiştir, bu da "kızartmak" veya "tost yapmak" anlamına gelir. Bruschetta, genellikle taze ve yüksek kaliteli malzemelerle hazırlanan basit ve lezzetli bir atıştırmalık veya başlangıç yemeğidir.

