



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BRUSCHETTA

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

- 1 ekmek (Baguette ya da İtalyan ekmeđi tercih edilebilir)
- 4-5 adet olgun domates
- 1 diş sarımsak
- 1/4 su bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- 10-12 yaprak taze fesleđen
- 1 yemek kaşığı balsamik sirke (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı bal (isteğe bağlı, tatlılık eklemek için)

Ekmek dilimlerini 1-2 cm kalınlığında kesip, fırında ya da tavada kızartın. Ekmeklerin dışı çıtır, içi ise yumuşak olmalı. Eğer tavada yapıyorsanız, zeytinyağında hafifçe kızartabilirsiniz. Domatesleri küp şeklinde doğrayın ve çekirdeklerini çıkartın. Fesleđen yapraklarını ince ince doğrayın. Domates ve fesleğenleri bir kasede karıştırın.

Bir diş sarımsağı ince ince doğrayın ya da rendeleyin. Sarımsağı zeytinyağıyla karıştırarak 1-2 dakika hafifçe ısıtın. Bu adım, sarımsağın aromasını zeytinyağına geçirerek, daha zengin bir tat elde etmenizi sağlar.

Kızarmış ekmek dilimlerinin üzerine, zeytinyağlı sarımsak karışımını gezdirin. Ardından, domates ve fesleğen karışımını ekleyin.

Üzerine tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak balsamik sirke ile balı ekleyin. Balsamik sirke, bruschetta'ya asidik bir denge katarken, bal ise tatlı bir dokunuş sağlar.

Bruschetta'yı hemen servis edin. Eğer daha şık bir sunum yapmak isterseniz, üzerine taze parmesan peyniri serpebilirsiniz.

