



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CAPRESE PANİNİ

4 dilim taze mozzarella peyniri
2 büyük domates (ince dilimlenmiş)
Taze nane yaprakları
4 dilim taze çavdar ekmeği ya da isteğe bağlı olarak başka bir çeşit ekmeğe
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Fırını ısınmaya bırakın veya bir tost makinesi kullanabilirsiniz.

Ekmek dilimlerinin her birini hafifçe zeytinyağı ile yağlayın.

Ekmek dilimlerinin içine mozzarella peyniri dilimlerini yerleştirin.

Üzerine domates dilimlerini ekleyin.

Taze nane yapraklarını ekmeğin üzerine yerleştirin.

İsteğe bağlı olarak tuz ve karabiber serpin.

İkinci ekmeğe dilimini peynir, domates ve nane ile kapatın.

Paniniyi fırın tepsinde veya tost makinesinde yerleştirin. Ekmek dilimlerinin dış yüzeylerinin altın kahverengi olana kadar ısın.

Sıcak servis yapın ve arzuya göre ekstra zeytinyağı, tuz ve karabiber ekleyebilirsiniz.

