



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MOZZARELLA CAPRESE PANİNİ

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

4 dilim taze mozzarella peyniri  
2 büyük domates, dilimlenmiş  
Taze fesleğen yaprakları  
4 dilim ekşi maya ekmeği veya ciabatta ekmeği  
Zeytinyağı  
Tuz ve karabiber (isteğe bağlı)

İlk olarak panini makinesini veya bir ızgara tavayı ısıtın.  
Ekmeği dilimleyin ve dilimlerin bir yüzeyine hafifçe zeytinyağı sürün.  
Ekmeğin dilimlerinin zeytinyağı sürülen yüzeylerine taze mozzarella dilimlerini yerleştirin.  
Üzerlerine domates dilimlerini yerleştirin. Domatesleri tuz ve karabiberle tatlandırabilirsiniz.  
Üzerlerine taze fesleğen yaprakları ekleyin.  
Diğer ekmeğin dilimlerini mozzarella, domates ve fesleğenle kaplayarak sandviçleri tamamlayın.  
Panini makinesine veya ızgara tavaya sandviçleri yerleştirin ve üzerleri altın rengi olana kadar yaklaşık 5-7 dakika pişirin. Eğer kullanıyorsanız, panini makinesinin kapağını bastırarak sandviçlerin düzgün bir şekilde pişmesini sağlayın.  
Pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.

Not: Yanında biraz taze yeşillikle veya marinara sosla sunabilirsiniz.