



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ VE ÜZÜMLÜ DİLİMLER

1 su bardağı ceviz  
3 su bardağı siyah üzüm  
1 Türk kahvesi fincanı + 1 tatlı kaşığı zeytinyağı  
14 dal taze kekik  
1 yemek kaşığı bal  
1 yemek kaşığı balzamik sirke  
1 adet baget ekmeğ  
200 gram Bergama tulum peyniri  
Tuz  
Karabiber

Türk kahvesi fincanı dolusu zeytinyağı, 10 dal kekiğin yaprağı, bal, balzamik sirke, az miktarda tuz ve karabiberi bir kabın içinde karıştırın. Tanelenmiş üzüm ilave edip iyice karıştırın ve fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, ızgara veya turbo modunu kullanarak üzümleri 15 dakika pişirin. Fırınınızın bu özellikleri yoksa pişme süresini uzatıp, üzümler çatlayana kadar pişirin. Baget ekmeği dilimleyip hafifçe kızartın. Cevizleri yapışmaz yüzeyli tavada kavurun ve daha sonra ufalayın. Ayrı bir yerde keçi peyniri, 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ve 4 dal kekiğin yapraklarını çatalla ezerek karıştırın. Daha sonra ekmeğin üzerlerine sürün. Soslu kızarmış üzümleri yerleştirin ve ceviz serperek servis yapın.

