



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CROSTİNİ

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

1 adet baget ekmeği (veya herhangi bir çıtır ekmeğ)

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 diş sarımsak (isteğe bağlı)

1 ay kaşığı tuz

1 ay kaşığı karabiber

Üzeri için:

Mozzarella, keçi peyniri veya ricotta

Domates, avokado, mantar veya biber

Taze fesleđen, roka veya kekik

Balzemik sirke veya bal (isteđe bađlı)

Baget ekmeğini yaklaşık 1 cm kalınlığında ince dilimler halinde kesin.

Ekmeđ dilimlerini fırın tepsisine dizin, üzerlerine zeytinyağı gezdirin ve önceden ısıtılmış 180°C fırında 8-10 dakika kadar çıtır hale gelene kadar pişirin.

Eđer daha yoğun bir aroma isterseniz, fırından çıkardıktan sonra ekmeğ dilimlerinin üzerine bir diş sarımsağı hafifçe sürün.

Crostini dilimlerinin üzerine tercih ettiđiniz malzemeleri ekleyin.

Örneđin, peynir sürüp üzerine dođranmıř domates, fesleđen ve bir damla balzemik sirke ekleyebilirsiniz.

Alternatif olarak, avokado dilimleri ve karabiber ile hafif bir lezzet oluřturabilirsiniz.

Tüm malzemeleri ekledikten sonra crostini'leri hemen servis edin.

