



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DARDANEL SARDALYA BRUSCHETTA

1 adet Dardanel Sardalya Klasik
5 adet dilimlenmiş köy ekmeđi
1 diş sarımsak
4 dal kişniş
1 adet közlenmiş kırmızı biber
Zeytinyađı
Sumak

Ekmekleri sarımsak ve zeytinyağı ile sosladıktan sonra fırının ızgara bölümünde 10 dakika kızartın. Bir salata kabının içine közlenmiş kırmızı biber, kişniş doğrayıp sumakla karıştırın ve ekmeklerin üzerine koyun. Üzerine Dardanel Sardalya yerleştirin, kırmızı soğanla süsleyip servise sunun. Dilerseniz bayat ekmekleri de değerlendirebilirsiniz.

