



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DARDANEL TONLU KARNABAHAH BRUSCHETTA

1 adet Akdeniz Mucizesi Zeytinyağı Dardanel Ton

1 adet Ekşi maya baget ekmeği

Yarım karnabahar

1 adet yumurta

Domates

Rendelenmiş kaşar

50 g taze fesleğen

3 yemek kaşığı un

1 paket kabartma tozu

1 diş sarımsak

Tuz

Kimyon

Zeytinyağı

Bir kapta haşlanmış karnabaharı püre haline getirin. İçine Akdeniz Mucizesi Zeytinyağı Dardanel Ton, yumurta, rende kaşar fesleğen un, kabartma tozu, kimyon, sarımsak, tuz, ve zeytinyağı ekleyerek karıştırın. Küçük köfteler halinde tavada kızartın. Kızarmış baget ekmeğine domates dilimini ve köfteyi yerleştirin. Pesto sosu ile süsleyip servis edin. Bir kapta haşlanmış karnabaharı püre haline getirin. İçine Akdeniz Mucizesi Zeytinyağı Dardanel Ton, yumurta, rende kaşar fesleğen un, kabartma tozu, kimyon, sarımsak, tuz, ve zeytinyağı ekleyerek karıştırın. Küçük köfteler haline getirerek tavada kızartın. Kızarmış baget ekmeğine domates dilimini ve köfteyi yerleştirin. Pesto sosu ile süsleyip servis edin.

