



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ BRUSCHETTA (İTALYA)

- 4 dilim ekmek
- 2 adet domates
- 8 dal fesleğen
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Domatesleri yıkayıp minicik küpler şeklinde doğrayın.

Fesleğenleri incecik kıyın ve domateslere katın.

Sirke, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, ezilmiş 2 diş sarımsak, tuz ve karabiberi ekleyip harmanlayın.

Bir süzgece koyup 10 dakika kadar suyunu bırakmasını bekleyin.

Öte yandan ekmekleri fırında kızartın.

1 diş sarımsağı ortadan ikiye bölüp sıcak ekmeklerin üstüne sürün.

Her bir ekmek diliminin üzerine yarım yemek kaşığı zeytinyağını sürün.

Suyunu iyice bırakmış olan domatesleri ekmek dilimlerinin üzerine yerleştirin.

Klasik olarak bu şekilde servis edebilirsiniz.

Ama biraz daha Türk usulü yapmak istiyorsanız 2-3 dakika fırınlayıp servis etmeniz de mümkün.

