



## DOMATESLİ BRUSCHETTA

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 paket fesleğen yaprağı (ince ince kıyılmış)  
2 baget ekmek  
2 su bardağı rendelenmiş eski kaşar  
5 diş ince kıyılmış sarımsak  
5 orta boy soyulmuş küp küp doğranmış domates  
125 gram tereyağı  
Tuz  
Karabiber

Tereyağını tavada kısık ateşte yakmadan eritin. Sarımsağı yağın içine koyup en az 2-3 saat, mümkünse 1 gece bekletin. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Baget ekmeğini uzunlamasına kesin ve ortadan ikiye bölün. İçine önce yağ sürün, sonra sırasıyla domatesi ve peyniri yerleştirin. 15 dakika pişirin. Dilimleyerek sıcak servis yapın.

