



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DOMATESLİ BRUŞETTA

Domates 5 Adet  
Eski Kaşar 200 Gram  
Deniz Tuzu 2 Gram  
Fesleğen 1 Paket  
Karabiber 2 Gram  
Tereyağ 125 Gram  
Bayat Ekmek 4 Adet

Tereyağını teflon tavada kısık ateşte yakmadan eritin. Sarımsağı tereyağının içine koyup 1 gece (vaktiniz yoksa 2-3 saat de yeterli olur) bekletin. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Baget ekmeğini uzunlamasına kesin ve ortadan ikiye bölün. İçine önce tereyağını sürün, sonra sırasıyla domatesi ve peyniri yerleştirin. 15 dakika pişirin. Dilimleyerek sıcak servis yapın.

