



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ KAŞARLI EKMEK

1 adet baget ekmeđi
1 adet büyük rendelenmiş domates
30 g domates salçası
1-2 diş sarımsak
1/2 demet dereotu, taze kekik ve maydanoz karışımı
400 gram kaşar peyniri
Çekilmiş karabiber
Tuz

Fırınıınızı önceden 220 dereceye getirin.

Aynı zamanda ızgarayı da ısıtın.

Baget ekmeği diyagonal (çapraz) olarak kesip 12-15 dilim halinde doğrayın ve uç kısımlarını kullanmayın.

Her iki tarafını ızgarada kızartın.

Domates püresi, salça, 1-2 diş ezilmiş sarımsak ve bir miktar ot karışımını karıştırın.

Ekmeđlerin üzerine sürün. Kaşar peynirlerini üzerine dizin.

Ekmeđ dilimlerini fırın tepsinine yerleştirip çekilmiş karabiber ve tuzla lezzetlendirin.

Her birinin üzerine zeytinyađı gezdirin.

Önceden ısıtılmış fırında peynir eriyene kadar (yaklaşık 5 dakika) fırınlayın.

Birkaç dakika dinlendirdikten sonra kalan taze kekik, dereotu ve maydanoz karışımından serpererek servis yapın.

