



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ TİRİT

1 adet bayat ekme
4 adet domates
2 diş sarımsak
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kekik
2 dilim beyaz peynir

Kuru ekme lokma lokma kesilir, fırın kabına konur. Domatesler rendelenir, bir tencereye aktarılır. Üzerine ezilmiş sarımsak, zeytinyağı, tuz konur, bir taşım pişirilir. Kuru ekmeğin üzerine gezdirilir. Üzerine kekik ve ufalanmış peynir serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika kadar pişirilir.
