



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK ÜSTÜNDE IZGARA KEÇİ PEYNİRİ

- 4 iri diş sarımsak (soyulmamış)
- 1 küçük tatlı kırmızıbiber
- 1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
- 4 ince kepek ekmeği dilimi
- 2 tatlı kaşığı taneli hardal
- 100 g keçi peyniri (4 dilime ayrılmış)
- 4 tatlı kaşığı taze çekilmiş Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi
- 1 olgun domates (dilimlenmiş)
- 4 yeşil salata yaprağı (yıkayıp, kurulanmış)
- 8 taze frenk fesleğeni dalı (isteğe bağılı)

Önce fırınınızın ızgarasını ısıtın. Sıcağa dayanıklı küçük bir tabağa zeytinyağı, sarımsak ve tatlı kırmızıbiberi koyup, tabağı fırın ızgarasının altına vererek biber ve sarımsak iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin. Tabağı fırından alıp, bir kenarda sarımsak ve biberi elle tutulabilecek kadar soğumaya bırakın. Her kepek ekmeği dilimini peynir diliminden biraz daha büyük kare (ya da peynir diliminin biçimine göre yuvarlak) kesip, fırın ızgarasının altında her iki yüzlerini hafifçe kızartın. Sonra fırından alıp, üstlerine hardal tanelerini serpin ve her dilimin üstüne bir dilim keçi peyniri koyun. Keçi peyniri dilimlerinin üstlerine de Parmesan (ya da kaşar) peynirini serpip, peynirli ekmeğin dilimlerini fırın ızgarasının altına yerleştirerek, peynir tabakası altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) ızgara edin. Sarımsak ve kırmızıbiberin kabuğunu soyun. Biberi 4 eşit parçaya böldükten sonra, damarlarını ve tohumlarını çıkarıp atın. Peynirli ekmeğin dilimlerini fırından alıp, dört küçük tabağa yerleştirerek, çevrelerini dörde bölünmüş kırmızıbiber parçaları, fırında pişmiş sarımsak dişleri, domates dilimleri, yeşil salata yaprakları ve frenk fesleğeni (isteğe bağılı) yapraklarıyla süsleyerek sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Peynir - Ekmek için tıklayın](#)