



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ EKMEK (BAYAT EKMEK)

<https://ihe.com.tr>

12 dilim bayat ekmek
3 sert domates
12 ince dilim çerkez peyniri
6 iri kalamat zeytini
6 salamura hamsi
4 -5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarmısak (dövülmüş)
Tuz
Biber
Bir tutam dereotu

Ekmek dilimlerine önce sarmısak, sonra zeytinyağı sürün. Izgarada hafifçe kızartın. Domatesleri düzgün olarak 12 eşit dilime ayırın. Ekmeklerin üzerine önce bir dilim peynir, sonra domates, sonra çekirdeği çıkarılmış yarım zeytin ilave edin. Hazırladığınız ekmekleri fırın tepsisine dizin. Kalan zeytinyağını ekmeklerin üzerine paylaştırarak ızgarada 7-8 dakika peynir eriyene kadar pişirin. Salamura hamsileri teflon tavada buğulama yapın. Servisten önce her dilimin üzerine birer hamsi yerleştirin, bol dereotu ile süsleyin.