



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ EKMEKLER

Malzeme:

10 dilim keçi peyniri

15 adet kiraz domates

4 çorba kaşığı balzamik sirke

susam

AltınHasat Riviera Zeytinyağı

Baget ekmeğini dilimleyin ve üzerine dilimlenmiş keçi peynirini koyun. Peynirli ekmek dilimlerini fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında peynirler hafifçe eriyene kadar bekletin. Diğer yanda kiraz domatesleri balzamik sirke ile birlikte yapışmaz yüzeyli bir tavada sürekli çevirerek kısık ateşte pişirin. Peynirli ekmek dilimlerini fırından çıkartıp üzerlerine pişirdiğiniz domatesleri koyun. Üzerlerine sızma zeytinyağı gezdirip organik susam serpin. Ekmekleri sıcak olarak servis yapın.