KEKİK, ZEYTİN VE DOMATESLİ İTALYAN EKMEĞİ

Malzemeler

Klasik ekmek hamuru
irmik unu
3-4 dal taze biberiye
5-6 adet ikiye ayrılmış
cherry domates
15 adet ayıklanmış ve
ikiye ayrılmış siyah zeytin
3 diş sarımsak
Üzeri için eski kaşar peyniri

Sade bir ekmek hamuru hazırlayın. Oklava yardımı ile hamuru daire haline getirin ve ince olmasına özen gösterin. Hamurun dış görünüşü konusunda mükemmeli yakalamak için yorulmayın. Tepsiye irmik unu serpiştirin. Biberiyeyi merdane yardımıyla biraz ezin. Sarmısağı robotun mini doğrayıcı Haznesinde ince kıyıp tuzlayın. Biberiye, sarımsak, zeytinyağı ve tuzu bir kasede iyice karıştırın. Karışımı hamurun üzerine iyice yedirin ve karışımın üzerine cherry domateslerle zeytinleri ekleyin. Üzerine rendelediğiniz kaşar peynirini serpiştirin. Önceden ısıtılmış yüksek derecedeki fırına koyarak 15 dakika pişirin. Fırından çıktıktan sonra üzerine biraz zeytinyağı ve tuz serpiştirin.

© lezzetler.com tarif no:8654 • adı:Kekik, zeytin ve domatesli İtalyan Ekmeği • gönderen:Ramazan • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:18