



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOKTEYL GEVREKLERİ

12 adet ince dilimlenmiş kepekli ekmek (her dilim 12X10 cm boyutunda)
60 g tuzsuz tereyağı
1 çorba kaşığı hardal
2 diş sarımsak (dövülmüş)
2 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
bir tutam tuz
bir tutam pul kırmızıbiber
30 g Parmesan peyniri (çok ince rendelenmiş)

Önce fırınınızı 220 °C'a ısıtın. Birkaç fırın tepsisini yağlayın.

Ekmek dilimlerinin kenarlarındaki kabukları bıçakla alın. Tereyağı, hardal, dövülmüş sarımsak, maydanoz, tuz ve pul kırmızıbiberi çukur bir kaba koyup, karışım yumuşak ve kremamsı bir kıvama gelene kadar karıştırın.

Kabuğu alınmış ekmek dilimlerinin her iki yanlarına çok ince bir tabaka halinde karışımdan sürün. Sonra ekmek dilimlerinin yalnızca birer yanına çok ince rendelenmiş Parmesan peynirini serpin. Her ekmek dilimini, resimde görüldüğü gibi yaklaşık 18 küçük üçgen (ya da kare) biçiminde kesin.

Hazırladığınız üçgenleri yağlamış olduğunuz tepsilere yerleştirip, tepsileri fırına sürerek, kokteyl gevreklerini altın sarısı bir renk alıncaya kadar (10-15 dakika) pişirin. Tepsileri fırından alıp, gevrekleri ılık olarak ya da soğuduktan sonra servis yapın.
