



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI VE DOMATESLİ BRUSCHETTA

300 gr Tat Mantar Konservesi
8 dilim tost ekmeđi
1/4 su bardağı zeytinyağı
30 gr Sek Tereyađı
3 diř ezilmiř sarımsak
1 orba kaşığı limon suyu
1 orba kaşığı kapari
60 gr. dilimlenmiř siyah zeytin
1 kutu Tat Dođranmiř Domates
1/3 bardak dođranmiř taze fesleđen

Ekmeklerin keselerini keserek bir tarafına zeytinyağı sürüp ekmekleri hafifce kızartınız. Tereyağını bir kaptaki eritip içine sarımsak ve doğradığınız Tat Mantarları atarak 5 dakika pişiriniz. Sirke ve limon suyu ile kapariyi suyu buharlaşana kadar karıştırarak pişiriniz. Karışımı orta boy bu kaba alarak soğutunuz. Zeytin, Tat Dođranmiř Domates ve sarımsağı ekleyiniz. Ekmeklerin zerine sürerek servis yapınız.