



TAVUKLU CIABATTA

- 2 adet ciabatta ekmeđi
- 1 su bardađı rendelenmiř mozarella peyniri
- 8 ince dilim fırınlanmış tavuk
- 1 diř sarımsak
- 8 dal dereotu
- 3 yemek kaşığı tereyağ

Ciabatta ekmeğini enine 2 parçaya bölün ve fırın tepsisine yan yana yerleştirin. Sarımsağı ezip eritilmiş tereyağı ile karıştırın, hazırladığınız karışımı ekmeklerin üzerine fırça yardımıyla sürün. Ekmeklerin üzerine ince ince dilimlediğiniz tavukları dizin. Mozarella peynirini tavukların üzerine serpin. Son olarak dereotu serpin ve 200 derece önceden ısıtılmış fırında mozarellaların üzeri kızarıncaya kadar (5 dk kadar) fırınlayın. Sıcak servis yapın.



Fotođraf "azizim" tarafından gönderildi. 16.10.2016