



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ VE DOMATESLİ BRUSCHETTA

- 4 Dilim Ekmek
- 6 Adet Siyah Zeytin
- 6 Adet Yeşil Zeytin
- 1 Adet Domates
- 3 Yaprak Fesleğen
- 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Diş Sarımsak
- 2 Çorba Kaşığı Mozeralla Peyniri
- 1 Çay Kaşığı Tuz

Siyah ve yeşil zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp minik parçalara bölelim. Domatesin kabuğunu soyalım ve küçük küpler halinde doğrayalım. Fesleğeni ise incecik kıyalım. Fesleğenin yarısını zeytinlerle, kalan yarısını ise domatesle karıştıralım. Her iki karışıma da yarımşar yemek kaşığı zeytinyağını ve tuzu ekleyelim. Sarımsakları dilimleyip ekmeklerin üzerine sürelim. Ardından 2 dilim ekmeğin üzerine zeytinli karışımdan, 2 dilim ekmeğin üzerine ise domatesli karışımdan koyalım. Üzerlerine rendelenmiş mozeralle peyniri serpiştirip önceden ısıtılmış ızgarada pişirelim ve sıcak sıcak servis yapalım.

