

Bruschetta

Malzemeler

Dilediginiz kadar dilimlenmis ekmek

4 adet kucuk lezzetli domates

2 adet sivri biber

2 dis sarimsak

Sizma zeytinyagi

Bir avuc taze feslegen

Kuru nane

Sumak

Balsamik sirke veya nar eksisi

Deniz tuzu

Yapilisi

Oncelikle ekmegi kizartiyoruz. Bu cok onemli.

Sicak kizarmis ekmegin uzerine ezilmis sarimsakla zeytinyagini gezdirin.Eger cig sarimsak tadi istemiyorsaniz sarimsakla tatlandirdiginiz zeytinyagini ekmegin uzerine surebilirsiniz. Bir miktar zeytinyaginin icinde butun bir veya zeytinyagi miktarina gore birkac dis sarimsagi bekletirseniz sarimsak aromali zeytinyagini elde etmis olursunuz. Zeytinyagi+ sarimsak ikilisini ısıtmakta hizli cozum ama zeytinyaginin tadini kaybetmemesi icin bu tarifte tavsiye etmiyorum.

Ekmegi hazirladiktan sonra ayri bir kapta, minicik dogradiginiz domates, biber ve taze feslegenleri karistirin. Sumak , nane, tuz ve nar eksisi ekleyin. Bir miktar zeytinyagi gezdirdikten sonra ekmeginizin uzerine bu karisimi butunuyle boca edin.

Peynirli olmasini isterseniz, domates karisimine dilediginiz turde peyniri dograyabilirsiniz.