

Domatesli Bruschetta

Malzemeler

32 adet kiraz domates

8 dilim Trabzon ekmegi

20 gram dolmalik fistic

8 yaprak feslegen

1-2 dis sarimsak

Tuz

40 gram sizma zeytinyagi

Yapilisi

Dolmalik fisticlari zeytinyagiyla tavada 1 dakika soteleyin.

Feslegen yapraklarini yikayip kurulayin.

Kiraz domatesleri yikayip bicakla 4'e bolun.

Bir kabin icine dolmalik fistic, domatesleri, sarimsagi ve kiyilmis feslegenikoyup 10 dakika marine edin.

Bu arada ekmeklerin her iki tarafini da firinda kizartin.

Kizarttikten sonra servis tabagina alip uzerine marine edilmis domatesleri yerlestirip servis yapin.