

# Ayvalık Zeytinli Yağlama

Toplam 15 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açlık bar 5/10

Ayvalık usulü zeytinli yağlama; köy ekmeği dilimlerinin tavada hafifçe kızartılarak üzerine siyah zeytin ezmesi, dilim domates, kekik ve nane yatırılarak zeytinyağı gezdirilen, Ege kahvaltılarında sıklıkla tüketilen, hafif ve sağlıklı bir tostudur.

## Malzemeler

- 8 dilim Köy ekmeği
- 4 yemek kaşığı Siyah zeytin ezmesi
- 2 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 8 yaprak Nane
- 0.3 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 tatlı kaşığı Kekik

## Yapılışı

1. Domatesleri 5 mm halkalar halinde dilimleyin; nane yapraklarını yıkayın.
2. Yapılmaz tavaya orta ateşte 2 dakika kızartarak ekmeğin her iki yüzünü hafifçe kuru kızartın (3 dakika), yüzeyleri zeytin ezmesini taşıyacak kadar sertleşsin.
3. Kızartılmış ekmeğe zeytin ezmesini yayarak dilim domatesleri yerleştirin.
4. Üzerlerine kekik, karabiber ve zeytinyağı gezdirin.
5. Nane yaprakları ile sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Zeytin ezmesini ekmeğe eklerken sıcakken ekleyin; tatlı tuzlu denge oturur. Domateslerin suyunu süzdürmeyin; zeytinyağıyla buluşunca dilim ekmeği yumuşatır. Ege imzası bu.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tabağa aldığınız ekmeğe ekstra zeytinyağı ve kekik gezdirin; yanına dilim salatalık ve demli çayla Ege kahvaltılarını tamamlayın.

## Alerjenler

Gluten