



# Karamelize Edilmiş Kuru Yemiş, Armut ve Feta Peynirli Bruschetta

Tarif yazan V-ZUG A.ř.



Hazırlama	20 Dak.
Pişirme süresi	20 Dak.
Adet	12
Cihaz	Combair V2000 2021 itibarıyla

İster köpüklü bir kokteyl ister ferahlatıcı bir mocktail ile servis edebileceğiniz bu bruschetta tarifi, baharatlı, tatlı ve ktır aromaları bir araya getirerek dengeli bir lezzet deneyimi sunar.

## Bruschetta

- 2 yk Sıvı bal
- 50 g kuru yemiş, (örn. ceviz içi) iri doğranmış
- 100 g Feta, parçalar halinde
- 75 g Yoğurt
- biraz tuz
- az miktarda karabiber
- ½ baget ekmek, 1 cm kalınlığında dilimlenmiş yaklaşık 12 adet
- 2 biberiye dalları, yaprakları saplarından ayrılmış

## Servis

- 1 küçük armut, ince dilimlenmiş
- az miktarda limon suyu
- az miktarda zeytinyağı
- 1 çimdik tuz

## Bruschetta





Fırını sıcak hava modunda 180 °C'ye önceden ısıtın. Bal ve kuru yemişleri bir kaptaki karıştırın. Feta peyniri ve yoğurdu mutfak robotuna koyup yaklaşık 2 dakika boyunca kremamsı bir kıvama gelene kadar çekin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Baget dilimlerini pişirme kağıdı serili bir fırın tepsisine dizin ve üzerilerine hazırladığınız feta kremasını sürün. Bal ve kuru yemiş karışımını dilimlerin üzerine yayın, biberiye yaprakları serpiştirin. Fırın tepsisini önceden ısıtılmış fırına koyarak yaklaşık 15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp kısa bir süre soğumasını bekleyin.

**Piştirme bölgesini Sıcak hava ile 180°C'ye kadar (önceden) ısıtınız**

**Tepsiyi koyun**

**Sıcak hava esnasında 180 15 Dak. °C**

## Servis

---

Armut dilimlerini biraz limon suyu, zeytinyağı ve tuzla kısa süre marine edin ve sıcak bruschettaların üzerine yerleştirin.

## Aksesuar

---

Fırın tepsi

