

Pöllönsilmä

Κουκουβάουα

Kulúra-ohrakorppu, paksimádi-korppu (tai halkaistu iso sämpylä)

2 isoa kypsää tomaattia

3rkl oliiviöljyä

ripaus suolaa

oreganoa

mustapippuria

50 g Fetaa

1 Kalamata oliivi



Kasta korppu hetkeksi veteen ja jätä hetkeksi imeytymään tai halkaise sämpylä.

Raasta tomaatit karkeaksi raasteeksi syvällä lautasella. Mikäli käytät sämpylää, kallista lautanen niin, että enin mehu valuu toiselle reunalle. Sekoittele muutaman kerran raastetta, käytä mehu keittoon tai juo se. Korppua käyttäessäsi anna mehun olla mukana, korppu kyllä imee sen.

Laita tomaattiraasteen joukkoon oliiviöljy ja ripottele suolaa, oreganoa ja mustapippuria. Voit myös lisätä valkosipulia. Sekoita hyvin. Levitä tomaattiseos korpulle tai sämpylälle.

Ripottele leivän keskialueelle fetamurskaa, jätä reunoille näkymään punaista ja laita keskelle oliivi eli silmän pupilli.

