



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAHARATLI KRUTON

2 tane tam buğday ekmeği (bayat)

Yarımşar su bardağı zeytinyağı ve fındık yağı

1 baş sarımsak

1/2'er tatlı kaşığı pul biber, karabiber, nane veya dilediğiniz herhangi bir baharat çeşitleriyle de yapabilirsiniz

Sarımsağı ezin üzerine baharatları ve yağı döküp karıştırın. Ekmekleri küp küp doğrayıp bir tepsiye yayın.

Hazırladığımız sosu iyice ekmeklerle harmanlayın. 180 derecelik fırında iyice kuruyana kadar kızartın.

Not: Genellikle bayat ekmekleri değerlendirmek için yapılabilir.

