



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CEVİZLİ, SARIMSAKLI EKMEKLER

### MALZEMELER

Ceyrek ekmek içi

2 diş sarımsak

50 gr. ceviz

1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Bir buçuk tatlı kaşığı salça

Bir çay kaşığı kimyon

Bir çay kaşığı ince taneli pul biber

İki kibrit kutusu kadar beyaz peynir

Peynirin tuz oranına göre gerekirse az tuz.

### YAPILIŞI

Eğer peynir yeterince tuzlu değilse sarımsaklar dövülürken az miktarda tuz ilave edilir. Aynı havan içine ceviz içi eklenir ve dövülerek sarımsakla karıştırılır. Hafif nemlendirilmiş ekmek içi ve peynir ilave edilip diğer malzemelerde (kimyon+salça+pul biber+yağ)karışıma eklenir. Krema gibi hal alınca minik ekmek dilimleri ya da 4 parçaya bölünmüş tost ekmekleri üstüne sürülüp servis yapılır.

[ML® Cevizli Ekmek için tıklayın](#)