



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇORBA İÇİN SARIMSAKLI VE ZEYTİNYAĞLI EKMEKLER

1. EKMEKLERİ KURUTUN: İnce kesilmiş sandviç ekmeğini tepsiye dizin. Fırında eşit sıcaklıkta kurumasını sağlayın.
2. SARMISAKLA OVUN: Büyük bir diş sarımsağın kök kısmını kesin. Kesilmiş yüzünü ekmeklerin bir yüzüne sürün.
3. ZEYTİNYAĞI SERPİN: Ekmeklerin üzerine damla damla zeytinyağı serpin.

Not: Sarımsaklı ve zeytinyağlı kızarmış ekmeklerde ince francala tercih edilir. Bu tip francalayı temin edemediğiniz takdirde, normal ekmek dilimlerini ikiye veya dörde bölerek de kızartabilirsiniz. Zeytinyağını ekmeklerin üzerine damlattıktan sonra, bir süre bekletin ve çorbaları kaselere boşalttıktan sonra, ekmekleri içine atarak servis yapın. Zeytinyağlı ekmekleri çorbadan ayrı olarak da servis yapabilirsiniz.
