



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK SÜPÜRGESİ (ANKARA)

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmek
- 1 kâse yoğurt
- 4 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bayat ekmeği küp şeklinde kesin. Sarımsağı ezerek yoğurda karıştırın. Salçayı 3 su bardağı su ile eritip kaynatın ve tuzunu ekleyin. Ekmek dilimlerini servis tabağına dizin. Üzerine salçalı suyu gezdirin. Üzerine sarımsaklı yoğurdu dökerek yayın. Tereyağında biberi soteleyerek en üste döküp servis yapın.

