



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞEN VE SARIMSAKLI EKMEKÇİKLER

Malzeme:

400 gram Bizim Mutfak Un

yarım çay kaşığı Tuz

1,5 ay kaşığı kuru maya

200-250 ml ılık su

50 gram Tereyağ

3 diş sarımsak

yarım demet fesleğen

Un, tuz, pudraşekeri ve mayayı karıştırma kabında karıştırın. Sıvıyağı ve suyu da ilave edin. Hamurun yumuşak ancak yapışkan olmamasına dikkat ederek kaşıkla iyice karıştırın. Çalışma tezgahını hafifçe unlayın. Hamuru tezgaha alın ve 5 dakika yoğurduktan sonra merdaneyle ince bir tabaka halinde aın. Sarımsakları ince ince doğrayın. Fesleğenleri yapraklarına ayırın. Peyniri rendeleyin. Açtığınız hamurun içine sarımsak ve fesleğen yapraklarını serpiştirin. Tereyağını ufak küplere kesin ve onları da hamurun üzerine serpiştirin. Rendelenmiş peynirden bir kısım ekmeğin üzeri için ayırın.