



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKİKLİ TAVA EKMEĞİ

- 1 su bardağı + çeyrek su bardağı un
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 2-3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı kekik
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağından bir parmak az süt
- 1 çorba kaşığı margarin

Un, kabartma tozu, tuz, kekik karıştırın.

Ayrı bir kapta yumurta, süt, ezilmiş sarımsak ve yağ karıştırın.

Kuru malzemelerin ortasını havuz gibi açın ve sıvı malzemeleri boşaltıp karıştırın.

Yanmaz tavanın altını biraz yağlayıp kızgın tavaya hamurdan 1 yemek kaşığı koyup basıncı inceltin. Üstünde hafif hafif delikler olmaya başladığında çevirin, arkalı önlü piştikten sonra tavadan alın. Servis yapın.

