



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRUTON

MALZEMELER

Ekmek (bayat) ½
Kekik 2 ay kaşığı
Sarmisak (ayıklanmış) ¼
Tereyaę 1,5 kaşıık
Mercanköşk 2 ay kaşığı
Yeterince tuz, biber
Toz karabiber 1 çay kaşığı
2 cm uzunluęunda anuez ezmesi (veya bir anuez filetosu)
1 ay kaşığı maydanoz yaprağı (ince doğranmış)

YAPILIŞI

Ekmek hariç bütün malzemeleri blendere koyup iyice karıştıırın. Bayat ekmekleri 1-2 cm'lik parçalar haline getirip bu karışımaya iyice bulayın. Borcam fırın tepsisine koyup 180 oC fırının ızgara katında ekmekler pembeleşinceye kadar (8-10 dakika) tutun.