



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAYDANOZ VE SARIMSAKLI DÜĞÜM EKMEK

200 ml ılık su  
60 ml ılık süt  
2.5 su bardağı ekmek unu  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 paket instant maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
3 yemek kaşığı erimiş margarin  
Üzeri için:  
2 diş sarımsak (küp doğranmış)  
3 yemek kaşığı eritilmiş margarin  
3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz  
1 çay kaşığı tuz

Kuru malzemeleri bir kaptan harmanlayın. Erimiş margarin, süt ve suyu ekleyin. Hamuru 5-6 dakika yoğurun. Üzerini örterek 1 saat mayalandırın. Hamuru 15 parçaya bölüp şeritler halinde yuvarlayın. Her bir şeridi düğümleyip yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerini örterek 30 dakika dinlendirin. 200 derece fırında pişirin. Kıyılmış maydanoz, sarımsak, tuz, erimiş margarin bir kaptan iyice karıştırın. Fırından çıkardığınız ekmekleri hazırladığınız karışıma bulayın. Servis yapın.