



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ SARIMSAKLI EKMEK

1 adet tam baş sarımsak  
1 adet baget ekmeğ  
150 gram kaşar peynir  
1 yemek kaşığı hardal  
Pul biber  
Kekik  
Fesleğen  
Karabiber

Tam sarımsak başını üstten kesiniz. Yağlayıp tuzlayıp fırına koyun.

Közlenen sarımsakları iyice ezin.

Ardından üzerine hardal sosunu ve baharatları ilave edin.

Karıştırdıktan sonra tam ortadan böldüğünüz baget ekmeğin ortasına önce biraz zeytin yağı sürün. Ardından sosu iyice sürdükten sonra rendelenmiş kaşarları serpiştirin.

Fırına verip yaklaşık 15 dakika bekleyin.

Sarımsaklı ekmeğiniz servise hazır!

