



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SARIMSAKLI BAGET

100 g orta yağlı lor peyniri  
2 diş sarımsak (dövülmüş)  
2 tatlı kaşığı taze aromatik otlar (maydanoz, dereotu, taze soğan, taze sarımsak, vb)  
1 tatlı kaşığı taze sıkılmış limon suyu  
bir tutam taze çekilmiş karabiber  
1 baget ekmek

Önce fırınınızı 220 °C'a ısıtın.

Orta boy bir kâsede lor peyniri, sarımsak, aromatik otlar, limon suyu ve karabiberi karıştırın.

Bagetin üstüne enlemesine 4 cm arayla yarıklar açın. Karışımı bir bıçağın yardımıyla yarıklardan içeri doldurun. Bageti sıkmadan bir alüminyum folyoya sarıp, bir fırın tepsisine yerleştirin. Tepsiyi fırına sürüp, 10 dakika kadar pişirin. Tepsiyi fırından alıp, alüminyum folyoyu çıkardıktan sonra, bageti keskin bir bıçakla altı parçaya bölüp, servis yapın.