



## SARIMSAKLI EKMEK

2 yumurta  
Ekmek dilimleri  
3 diş sarımsak  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı kekik  
Tereyağı  
Mihaliç peyniri  
Tarifi:

Fırın tepsisinin üzerine yağlı kağıt serip, ekmek dilimlerini sıralayın. Her bir dilim üzerine, bıçağın ucu ile bir miktar tereyağı sürün. Bir kase içerisinde ezilmiş sarımsak, kekik ve zeytin yağını karıştırın. Ekmek dilimlerinin üzerine bu karışımdan sürün. Üzerine mihaliç peynir rendeleyin. İsteğe göre üzerine pulbiber ilave edebilirsiniz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Fırından çıkan sarımsaklı ekmekleri servis tabağına ilave edin.

