



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI EKMEK

- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım paket çabuk maya
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber.

Yoğurma kabına, su, zeytinyağı, yoğurt, kekik ve maya konarak iyice karıştırılır.

Üzerine orta sertlikte bir hamur oluncaya kadar un eklenerek yoğurulur.

En son üzerine kırmızı pul biber eklenir, iyice yoğurulur.

Mayalanması için bir süre bekletilir.

Şekil verilerek kağıt serilmiş fırın tepsisine konur.

250 derece fırında pişirilir.

Not: Merdane ile tabak boyunda açılarak, tavada pişirilebilir. Bu şekilde sarımsaklı lavaş olur.

