



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI EKMEK

1 adet baget ekmeği
4 diş sarımsak
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 dal biberiye
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı taze çekilmiş renkli tane karabiber
Arzuya göre:
1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 yaprak fesleğen
1 dal taze kekik

Ortadan ikiye kestiğiniz baget ekmeğini verev şeklinde dilimleyin.

Sarımsakları, tuz ilavesi ile havanda dvn.

Ayıkladığınız biberiye ve taze çekilmiş renkli tane karabiberi ekledikten sonra havanda dövme işlemine sürdürün.

Baharatlı sarımsak karışımını küçük bir kaseye alın. Zeytinyağı ile karıştırın.

Temelde iyi bir sarımsaklı ekmeğ hazırlamak için gerekli olan tüm işlemler tamamlandı. Bu noktadan sonra damak tadı ve arzularınız devreye giriyor.

Karışıma rendelenmiş kaşar peyniri, incecik kıyılmış fesleğen ve kekik ekledikten sonra ekmeğ dilimlerinin üzerine sürün.

Fırın tepsisine dizdiğiniz ekmeğ dilimlerini, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 6-8 kadar fırınlayın. Bekletmeden sıcak olarak servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

Not: Aromalarının daha yoğun bir şekilde hissedilmesi için ayıkladığınız biberiyeyi, sarımsak ve tuz ilavesiyle havanda dvn. Eklemek istediğiniz tüm baharatlara aynı işlemi uygulayın. Bayatlamak üzere olan ekmeğleri de değerlendirmek için her türlü ekmeğ çeşidinden sarımsaklı ekmeğ hazırlayabilirsiniz.

