



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIMSAKLI EKMEKLER

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

4 su bardağı un

1.5 su bardağı ılık su

7 gram kuru maya veya 20 gram yaşmaya

3 çorba kaşığı sıvı yağ

2 tatlı kaşığı bal

1.5 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

1/2 demet maydanoz

2-3 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber

5-6 çorba kaşığı zeytinyağı

Hamur için tüm hamur malzemesini yaklaşık 10 dakika yoğurup elastik bir hamur elde edin. Üzerini streç filmle kapatıp oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin. Hamuru 16 bezeye ayırın. Her bir parçayı 15 cm uzunluğunda ve sosis gibi yuvarlak şeritler olacak biçimde elinizle şekillendirin. Daha sonra düğüm atar gibi şekil verip, pişirme kağıdı ile kaplanmış iki adet orta boy fırın tepsisine yerleştirin. Üzerini mutfak havlusu ile örtüp hamurlar iki misli kabarana dek oda sıcaklığında dinlendirin. Önceden ısıtılmış 210 derece fırında 15 dakika pişirin. Üzeri için kıyılmış maydanoz, kıyılmış sarımsak, toz kırmızıbiber ve zeytinyağını iyice karıştırın. Ekmeklerin üzerilerine pay edip servis yapın.

