



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI EKMEK

- 1 adet bayat ekmeđ
- 4 diř sarımsak
- 2 yemek kaşığı yumuşak tereyağı
- 3 dal taze kekik
- 200 gram parmesan tozu
- 1 ay kaşığı tuz

Sarımsakları havanda iyice dvn.

Oda sıcaklığına gelmiş olan tereyağını bir kaseye alın ve sarımsak, tuz, taze kekik yaprakları ile iyice karıştırın. Bayat ekmeği dilimlere ayırıp üstlerine hazırladığınız sarımsaklı tereyağından bolca sürün.

Ardından yanmaz kağıt serilmiş olan fırın tepsisine dizip, ekmeğ dilimlerinin üstlerine parmesan tozu serpiştirin. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirdikten sonra sarımsaklı ekmeğlerinizi sıcak sıcak servis edebilirsiniz.

