



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIMSAKLI EKMEK

- 1 adet uzun ekmeđ
- 1 kâse rendelenmiř parmesan peyniri
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 diř sarımsak
- 1 yemek kaşığı taze doğranmiş maydanoz
- Çok az tuz

Küçük bir kapta yumuşatılmış tereyağını sarımsak, tuz ve maydanozla iyice birleşene kadar karıştırın. Ekmeđin kesilmiş taraflarına sarımsaklı tereyağını bolca yayın ve parmesan serpin. Ekmekleri fırın ızgarasına yerleştirin.

Isıtılmış fırında ekmeğ kızarana ve kenarları altın rengi olana kadar 10 dakika pişirin. Sarımsaklı ekmekler kahvaltıya hazır.

