



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SARIMSAKLI EKMEKLER

10 dilim ekmek
3 diş sarımsak
1 ay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kekik
2 yemek kaşığı tereyağ

Fırın tepsisinin üzerine yağlı kağıt serip ekmek dilimlerini sıralayalım. Her bir dilimin üzerine bıçağın ucu ile bir miktar tereyağı sürün. Ben tereyağı yerine Zeytinyağlı Becel kullandım, siz nasıl tercih ederseniz o şekilde yapabilirsiniz. Bir kase içerisinde ezilmiş sarımsak, kekik ve zeytinyağını karıştırın. Ekmek dilimlerinin üzerine bu karışımdan sürün. Fırının sadece üst kısmını 200 derece ısıtın. Ekmekler altın rengini alıp, sarımsağın kokusu çıkıncaya kadar pişirin.
