



## SARIMSAKLI EKMEK

2 günlük bir adet ekmek  
3 diş sarımsak  
Birer çay kaşığı; nane, fesleğen, reyhan, pul biber, tuz  
Yarım su bardağı kadar katılaşmış zeytinyağı  
Rendelenmiş bir kase kaşar

Sarımsakları bir havanda iyice ezin.  
Daha sonra bir kaseye sarımsakları alın.  
Üzerine baharat ve zeytinyağını boşaltın.  
İyice karıştırdıktan sonra rendelenmiş kaşarları ekleyin. Biraz daha karıştırın.  
Ekmeği dilimlere ayırın yağlı fırın kağıdının üzerine koyun.  
Alt kısımlarına fırça yardımıyla biraz zeytinyağı sürün.  
Üstüne ise hazırladığınızı karışımdan göz kararı boşaltın.  
Önceden 200 derece ısıtılmış fırına koyun.  
Yaklaşık 15 dakika sonra çıkarın.

