



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI KITIR EKMEKLER

<https://cook.com.tr>

Sızma Zeytinyağı 1 Yemek Kaşığı
Dereotu 3 Dal
Maydanoz 6 Dal
Pul Kırmızıbiber 1 Tutam
Tereyağı 50 Gram
Bayat Ekmek 8 Dilim
Sarımsak 2 Diş
Taze Nane 3 Dal
Az Yağlı Light Kaşar Peyniri 100 Gram

Eritilmiş tereyağını bayat ekmek dilimlerinin üzerine fırça ile sürün. Daha sonra ince kıyılmış maydanoz, dereotu, nane ve rendelenmiş sarımsakları yine fırça ile ekmeklerin üzerine sürün. Üzerlerine biraz kırmızı pul biber serpiştirin. En üstüne rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip önceden 180 dereceye ayarlanmış fırında yaklaşık 10 dakika kadar pişirin.

