



## SARIMSAKLI EKMEK

500 gram un  
300 ml ılık su  
1 paket instant maya  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
3 diş sarımsak (isteğe bağlı, daha fazla kullanılabilir)

Unu geniş bir kaseye alın, ortasını havuz gibi açın.  
Ilık suyu ve mayayı ekleyip karıştırın, mayanın kabarmasını bekleyin.  
Kabaran mayayı unun ortasına dökün, üzerine sıvı yağ ve tuzu ekleyin.  
Yavaşça karıştırarak yoğurun, ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin.  
Hamuru üzerini örterek ılık bir ortamda 1 saat kadar mayalandırın.  
Mayalanan hamuru yağlanmış bir fırın tepsisine alın.  
Üzerine dövülmüş sarımsakları serpiştirin.  
200 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin.

