



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI EKMEK

Taze ekmek (baget veya simit gibi)

Taze sarımsak

Tereyağı veya zeytinyağı

Tuz ve karabiber (isteğe bağlı)

Maydanoz veya dereotu (isteğe bağlı, süsleme için)

Fırını 200 dereceye ısıtın.

Taze ekmekleri dilimleyin. Dilimleri bir fırın tepsisine düz bir şekilde yerleştirin.

Sarımsakları soyun ve ezin veya rendeleyin. Tereyağı veya zeytinyağı ile birlikte küçük bir kasede karıştırın.

İsteğe bağlı olarak tuz ve karabiber ekleyebilirsiniz.

Hazırladığınız sarımsaklı sosu ekmek dilimlerinin üzerine sürün. Her dilime eşit miktarda sürmeye özen gösterin.

Fırına verin ve ekmekler altın rengi olana kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirin.

Pişen ekmekleri fırından çıkarın. Üzerlerine ince kıyılmış maydanoz veya dereotu serpiştirerek servis yapabilirsiniz.

