



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI EKMEK

1 su bardağı süt
2,2.5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
1 dolu yemek kaşığı kuru maya
Sarımsaklı sos için:
10-12 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı fesleğen
Üzeri ve arası için:
1 çay bardağı kadar rendelenmiş kaşar peyniri

Hamur için ılık sütü, şekeri, tuzu ve mayayı biraz karıştırıp azar azar un ilave ederek hafif ele yapışan bir hamur elde edin.

Hamurun üzerine 1 yemek kaşığı zeytin yağı gezdirin ve üzerini kapatıp mayalanmaya bırakın.

Hamuru mayalanmaya bırakıp hemen sarımsaklı sosunu hazırlayın.

Sarımsakları rendeleyip üzerine ince kıyılmış maydanozu, kekiği, fesleğeni ve 2 yemek kaşığı tereyağını ilave edin.

Çatal yardımı ile yağı içerisinde ezerek karıştırın. Ve sosu dinlenmeye bırakın.

Mayalanmış hamuru tezgaha alıp tekrardan yoğurup 2 eşit bezeye bölün.

Bezeleri unlayarak merdane yardımı ile çok ince olmayacak şekilde açın.

Açmış olduğumuz hamurların yarım kısmına sarımsaklı sos sürüp, kaşar peynirini ilave edin.

Hamurun bir tarafını diğerinin üzerine getirip gözleme yapıyormuş gibi şekil verin.

Kenarlarını çatal ucu ile bastırarak kapatın.

Kalan sarımsaklı sosu üzerlerine sürüp kaşar peyniri serpin.

Bir bıçak yardımı ile 2 parmak aralıklı olarak kesin.

Alt kısmını kesmemekte özen gösterin.

Sadece üzeri kesilmesi yeterli.

Hazır olan ekmeklerimizi 180 derece fırında üzerleri kızarıncaya dek pişirin.

Fırından çıkan emeklerinizi sıcak servis ediniz.



