



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIMSAKLI EKMEK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 adet baget ekme  (veya tercihinize göre başka bir ekme  türü)
- 4-5 di  sarımsak
- 100 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
- 1/4 çay bardağı zeytinyağı (isteğe bağlı)
- 1/2 çay ka ığı tuz
- 1/2 çay ka ığı karabiber
- 1/2 çay ka ığı pul biber (isteğe bağlı)
- 2 yemek ka ığı taze maydanoz (ince doğranmış)

İlk olarak sarımsakları soyun ve ince ince doğrayın ya da bir sarımsak ezici yardımıyla ezin. Oda sıcaklığındaki tereyağını bir karıştırma kabına alın.  zerine doğranmış veya ezilmi  sarımsakları ekleyin. Zeytinyağını, tuzu, karabiberi, pul biberi ve ince doğranmış maydanozu da ilave edin. Tüm malzemeleri bir spatula veya  atal yardımıyla iyice karıştırarak homojen bir karışım elde edin. Baget ekmeği ya da tercih ettiğiniz ekme  türünü ortadan ikiye kesin. İsterseniz ekmeğin üst yüzeyini dilimleyerek daha fazla sosun içine işlemesini sağlayabilirsiniz. Hazırladığınız sarımsaklı tereyağı karışımını, ekme lerin kesik yüzeylerine bolca sürün. Ekme lerin tamamen kaplandığından emin olun. Önceden ısıtılmış 180 derece Celsius fırında 10-15 dakika kadar pişirin. Ekmeğin üzerinin altın rengi almasını ve kenarlarının hafif  tırıla masını bekleyin. Sarımsaklı ekmeği fırından aldıktan sonra, dilimleyerek sıcak olarak servis yapabilirsiniz.

