



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SARMISAKLI EKMEK

### Malzeme

Bir bütün uzun ekmek,  
2 yemek kaşığı zeytinyağı veya margarin,  
4 diş sarımsak,  
1 yemek kaşığı tuz,  
1 yemek kaşığı kırmızı toz biber,  
alüminyum mutfak folyosu.

### Yapılışı

Sarımsak havanda tuzla dövün, macun kıvamına getirin. Ekmeği yan tarafından uzunlamasına yarıya. İçine zeytinyağı gezdirin veya margarin sürün. Ezilmiş tuzlu sarımsağı da sürüldükten sonra kırmızı biber serpin, sandviç gibi kapatın. Hava almayacak şekilde folyoya sarılıp ısıtılmış fırında 15-20 dakika tutun, dilimleyip servis yapın.

[ML® Üçgen Kanepeler için tıklayın](#)[ML® Pırasalı Ekmek için tıklayın](#)

---