



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SARIMSAKLI EKMEK

- 1 tane Tam Ekmek
- 5 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı Kekik
- 1 çay kaşığı Kuru Fesleğen
- Yarım çay kaşığı Tuz
- 3 yemek kaşığı Kaşar rendesi

Ekmeğin tamamını dilimleyin.Sarımsakları rendeleyin veya havanda dövün.İçine tuz,kekik ve fesleğeni ekleyip karıştırın.Ekmeklerin üzerine önce tereyağı sonra da sarımsaklı karışımdan sürün,180 derecelik fırına verin,3-4 dakika sonra çıkarıp üzerlerine kaşar rendesi serpin ve tekrar fırına sürün.Kaşarlar eriyince fırından alın.
