



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI EKMEK

- 1 su bardağı ılıtılmış süt
- 1 paket kuru maya
- 1 adet kesmeşeker
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 6 su bardağı un
- 3 diş ezilmiş sarımsak
- 3 çorba kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 çorba kaşığı susam

Süt ve mayayı bir kaba alıp maya eriyene kadar karıştırın. Kesme şeker, tuz ve sıvı yağı ilave edip elinizle iyice karıştırın. Sarımsak, kekik, tuz, yumurta ve unu ekleyip yoğurun. Pürüzsüz bir hamur elde edip üzerini örterek 35 dakika bekletin. Mayalanmış hamuru 3 eşit parçaya bölüp unlanmış tezgahın üzerine alın. Elinizle yuvarlayarak 5 cm çapında 3 uzun rulo elde edin. Ruloları saç örgüsü şeklinde sararak çelenk haline getirin. Yağlanmış fırın tepsisine alıp üzerine fırça ile eritilmiş yağı sürün. Susam serpiştirip tekrar kabarması için 30-35 dakika daha bekletin. 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirip dilimleyerek servis yapın.
