



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI GÜL EKMEK

Özgür Balcı Köse

1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı ılık su
2 yemek kaşığı şeker
2 adet yas maya (80 gr)
Tuz
1 kilo kadar un
Üzeri için:
10 diş sarımsak
1 su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı kekik
1 adet yumurta sarısı

Suyu, sütü, mayayı, şekeri karıştırıyoruz. Unu üzerine eliyoruz, tuzunu da ilave edip ne çok sert ne çok yumuşak olmayan bir hamur yoğuruyoruz. Üzerini örterek kabarması için beklemeye alıyoruz. Bu arada sarımsakları presleyip yağ, kekik ve yumurta sarısıyla çırpıyoruz. Kabaran hamuru iki beze yapıyoruz. İlkinin 1 cm kalınlığında açarak üzerine yağlı karışımın yarısını sürüyoruz. Kalın şeritler keserek sonra dikdörtgen olacak şekilde yine kesiyoruz. Fotolarda görüldüğü gibi tepsiye yerleştiriyoruz. İkinci bezeyi de aynı şekil yapıp 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişiriyoruz, dilim dilim koparıp yiyoruz.

