



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI PASTA EKMEK

1 paket çabuk maya
1,5 su bardağı su
1 ay kaşığı şeker
2 ay kaşığı tuz
2-,5-3 su bardağı un
Üzeri için:
2 orba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 ay kaşığı kekik

Un ve maya karıştırılır, ortası ukurlaştırılır, tuz, şeker ve yavaş yavaş ılık su konarak yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Zaman dolunca yuvarlak orta boy yuvarlak bir fırın kabının tabanına yağlı kağıt konur. Hamur alt üst edilir ve parmak uçlarıyla bastırarak fırın kabına yerleştirilir. Bıçakla pasta keser gibi 8 eşit parçaya kesilir. Üzerine biraz unlu su sürölür ve içinde bir tas su bulunan, 190 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir. Bu arada sarımsak çok ufak ezilir, üzerine zeytinyağı ve kekik konur, güzelce karıştırılır. Ekmek fırından çıkınca sıcakken sarımsaklı karışım fırçayla sürölür.