



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI ŞERİT EKMEK

1 paket çabuk maya
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar
Üzeri için:
2 diş sarımsak
1 kahve fincanı zeytinyağı

Hamur malzemesiyle hamur hazırlanır ve üzeri kabalı olarak en az 40 dakika dinlendirilir. Süre sonunda merdane yardımıyla fırın tepsisi büyüklüğünde açılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirilir. Sarımsak ezilir, zeytinyağıyla karıştırılır. Bir fırça yardımıyla ekmek hamurunun üzerine sürülür. 190 derece fırına verilir. Pembeleşene kadar pişirilir. Ruletle 2 parmak eninde kesilir.