



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI SOFRA EKMEĞİ

1 paket yaş maya
1 çaykaşığı şeker
3 diş sarımsak
Yarım demet dereotu
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı un

Su, tuz, şeker ve maya karıştırılır. Sonra ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır ve 1 saat bekletilir. Süre sonunda ezilmiş sarımsak ve kıyılmış dereotu ilave edilir. Hamur 1 karış boyunda silindir yapılır. Bıçakla 2 santim kalınlığında dilimlenir. Dilimler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine unlu yoğurt sürülür. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.