



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARMISAKLI ZEYTİNYAĞI

- 1 ¼ Çay Bardağı Sızma Zeytinyağı (125g)
- 5 Diş Sarmısak (İnce Dilimlenmiş)
- 1 Yemek Kaşığı Balzamik Sirke Veya Kırmızı Üzüm Sirkesi
- 1 Çay Kaşığı Deniz Tuzu
- 1 Çay Kaşığı Taze Çekilmiş Karabiber

Bir sos tenceresine sızma zeytinyağını alıp ısıtın. Sarmısakları ekleyip 4-5 dakika pişirin.

Ateşten aldıktan sonra, üzerini kapatıp 1 saat dinlendirin.

Cam bir kavanoza alıp, 1 gün içerisinde tüketin.

Deniz tuzu, sirke ve karabiber ekleyerek iştah açıcı olarak soğanlı zeytinli ekmeklerin yanına servis edin

