



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRKELİ SARIMSAK

Sarımsağı ızgara yemeklerinin yanında garnitür olarak kullanabilirsiniz.

4 baş sarımsağı jambon dilimleri ile sarın. Açılmalarını önlemek için mutfak ipi ile paket sarar gibi sarın. Bir tencereye yanyana dizin. Üzerine 2 su bardağı elma sirkesi dökün.

3-4 adet taze kekik ve biberiye dalı ilave edin. Orta ateşte birkaç dakika pişirin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Jambon dilimlerini çıkarın sarımsağı dişlere ayırın. Servis tabaklarına konan dişlerin kabuklarını hafifçe açın. Üzerine tuz ve karabiber serpip kızarmış ekmek dilimlerinin üzerini bunlarla ovun. Ya da bu yöntemle pişirdiğiniz baş sarımsakları ızgara et, balık, kağıtta pişmiş patates ve tavuk yemeklerinin yanında garnitür olarak servis yapın.
