



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİYAH SARIMSAK

Beyaz sarımsak 60 gün boyunca en fazla 90 dereceli bir ısıda altında kurutulur. Kurutulma işlemiyle beraber sarımsağın dişleri siyah rengine döner ve daha sağlıklı bir hale gelir. Sarımsağın kurutulmasıyla birlikte kokusu azalır ve acılığı da giderilir. Siyah sarımsak, tamamen doğal bir besin kaynağıdır. Ağız kokusuna yol açmaz.

