



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE OTLU VE SARIMSAKLI EKMEK

<https://www.elele.com.tr>

1 baget ekmek
50 gr tereyağı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
Maydanoz
Dereotu
Taze kekik
Deniz tuzu
Parmesan peyniri

Taze otlı ve sarımsaklı ekmek: İstedığınız miktarda maydanoz, dereotu ve kekiği kıyın. Oda ısısında yumuşatılmış tereyağı, zeytinyağı, deniz tuzu ve kıyılmış yeşilliği bir kasede karıştırın. Baget ekmeği uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Tereyağlı karışımı ekmeklerin kesik yüzeylerinin üzerine bıçakla sürün. Sıcak fırında 15-20 dakika kızartın. Üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpip servis yapın.



