



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

SARIMSAKLI EKMEK



Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
1,5 Su bardağı ılık su
1 Çorba kaşığı toz şeker
1 Adet yumurta
1 Çay bardağı sıvıyağ
5 Diş sarımsak
2 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
1 Çorba kaşığı çörekotu

- # Yoğurma kabına, yaş maya, ılık su, toz şeker, yumurtanın akı konur, karıştırılır.
- # Üzerine tuzun yarısı, bir miktar un, sıvıyağ eklenir, yoğrulur.
- # Orta sertlikte bir hamur elde edilince kalan tuzla dövülmüş, sarımsak katılır.
- # Biraz daha sarımsakla beraber yoğurduktan sonra, hamur üzeri kapalı olarak 1 saat dinlendirilir.
- # Dinlenen hamur 12 eşit parçaya ayrılır, top şekli verilir, üzeri kapalı olarak 20 dakika daha dinlendirilir.
- # Süre sonunda biraz daha kabaran toplar bir daha yuvarlanarak, yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir.
- # Üzerine ayrılan yumurta sarısı fırça ile sürülür. En üste çörek otu serpilir.
- # Önceden bir hayli ısıtılmış 200 derece fırına sarımsaklı ekmekler konur.
- # Üzeri kıp kırmızı renk alana kadar pişirilir.
- # Ekmek fırından çıkıp soğuyunca naylon poşete konur.
- # Kullanılacağı zaman poşetten alınır.

Not: Sarımsaklı ekmek, peynir, sucuk, zeytin eşliğinde ikram edilebilir.