SARIMSAKLI EKMEK

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

Yoğurma kabına, yaş maya, ılık su, toz şeker, yumurtanın akı konur, karıştırlır.
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 dinlendirlir.
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 pişirlir.
Ekmek fırından çıkıp soğuyunca naylon poşete konur.
Kullanılacağı zaman poşetten alınır.

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