

Kitir Ekmek

Malzemeler

- 1 adet bayat ekmek
- 3 yemek kasigi zeytinyagi
- 1 cay kasigi sarimsak tozu
- 5 yemek kasigi toz parmasan peyniri

Yapilisi

Ekmek kup kup dogranir ve derin bir kaseye alinir, uzerine zeytinyagi ve toz sarimsak eklenir iyice karistirilir.Firin tepsisine tek kat olacak sekilde yayilir ve 170 derece firinda yaklasik yarim saat kizartilir.Tepsiyi firindan cikardiktan sonra uzerine toz parmasan serpilir ve karistirilir.Afiyet olsun:)