



نون سیر | نان سیر | Garlic Bread

| | |
|------------|--------------|
| ۱ عدد | نان باگت |
| ۱ پیمانه | کره |
| ۱.۴ پیمانه | جعفری |
| ۲ ق.غ | سیر |
| ۱.۴ پیمانه | پنیر پارمسان |
| ۱ ق.چ | نمک |
| ۱.۲ ق.چ | فلفل |
| ۱ ق.چ | آویشن |
| ۱ کمی | پنیر موزارلا |

۱ ابتدا کره را داخل کاسه بریزید و خوب له کنید.

۲ سپس پنیر پارمسان، جعفری، سیر، نمک، فلفل و آویشن را اضافه کنید و خوب مخلوط کنید.

۳ نان باگت فرانسوی را برش بزنید. مواد را در لایه نرم بریزید و بمالید.

۴ سپس روی آن نصف آن ها کمی پنیر موزارلا بریزید (دلخواه)

۵ نان ها را در فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد به مدت ۱۵ دقیقه قرار دهید، و در آخر برش بزنید و سرو کنید.

۶ نوش جان (:)



