



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BAGET

MALZEME:

Baget:

1 küp yaş maya,
250 -300 ml ılık süt,
1 tatlı kaşığı şeker,
500 g un,
2 tatlı kaşığı tuz,
4 çorba kaşığı kıyılmış ceviz.

1. Mayayı 100 ml süt ve şeker ile eritin, 15 dakika bekletin.
2. Unu, kalan sütü ve tuzu ilave edin, mikserde hamur yoğurun. Hamurun üstünü örterek 40 dakika özümsemeye bırakın.
3. Cevizleri karıştırın. Hamuru ikiye bölün. 2 uzun ekmek yapın. Ekmekleri bir fırın tepsisine koyun ve tekrar 30 dakika bekletin.
4. Bagetleri bıçak ile yarın, üzerine süt sürün. Ekmekleri 220 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.