



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ EKMEK

1 Paket Sana Hamurışı
3 Adet yumurta
1 Adet instant maya
1 Bardak süt
250 gr cevizi
4 Bardak un

Unu eleyerek derin bir kaba alın. Maya, tozşeker, margarin tuz ve ılık suyu ekleyip yoğurun. Hamurun üzerini birkaç kat bezle kapatıp sıcak bir ortamda 10 dakika mayalandırın. Hamur kabardıktan sonra iri çekilmiş ceviz içini ekleyip tekrar yoğurun. Hamura ekmek formu verin. Hamuru pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine alın. Üzerine fırçayla su sürün ve sıcak ortamda 15 dakika daha mayalandırın. Bir bıçak yardımıyla üzerini çizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika rengi pembeleşinceye kadar pişirin.