



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ EKMEK (SAFRANBOLU KARABÜK)

1 paket margarin

1 paket yaş maya

1 kaşık tuz

2 bardak süt

1 kaşık sirke

Aldığı kadar un

Mayayı eritmek için 1 bardak ılık su

1 kase çekilmiş ceviz

1 adet yumurta

Maya ılık suda eritilir margarin dışındaki malzeme karıştırılıp aldığı kadar un ile yumuşak bir hamur yapılıp üzeri kapatılıp mayalanması için bırakılır. Mayalanınca bezelere ayrılıp oklava ile yufkalar yapılır margarin eritilip yufkalar yağlanır ceviz serpip rulo yapılır gül gibi sarılıp üzerine yumurta sarısı sürüp susam ve ceviz serpip yağlanmış tepsiye yerleştirip 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.