



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI VE İNCİRLİ EKMEK

400 gr beyaz ekme  unu  
1 tatlı kaşığı kuru maya  
1 orba kaşığı Őeker  
1 ay kaşığı ince deniz tuzu  
75 g kuru incir, dođranmıŐ  
50 g fındık, dođranmıŐ  
1 orba kaşığı zeytinyağı

Un, maya, Őeker, tuz, incir ve fındıkları karıŐtırın.

280 ml sıvı yağ ve 1 fincan ılık suyu karıŐtırın sonra kuru malzemelere karıŐtırın.

KarıŐımı hafif yağlı bir yzey zzerinde 10 dakika ya da pürzszz ve elastik hale gelinceye kadar yoğurun.

Yağlanmış streç film ile kaplayıp 1-2 saat veya boyut olarak ikiye katlanana kadar dinlendirin.

Hamuru 12 beze haline getirin ve yağlanmış bir piŐirme tepsisine aktarın, ardından yağlanmış streç filmiyle kaplayın ve 1 saat ya da boyut olarak iki katına çıkana kadar bekletin.

Fırını 220   C'ye ısıtın.

Rulolara biraz un serpin ve her birinin zstznnz keskin bir bıçakla ızın.

Tepsiyi fırının zstz rafına aktarın, 15 dakika kadar piŐirin.

Tel rafa aktarın ve servis yapmadan znce soğumaya bırakın.

