



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI CEVİZLİ EKMEK

Malzeme

- Yarım su bardağı sıvı Sana
- 4 su bardağı un
- 50 g yulaf
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karbonat
- 5 adet kayısı
- Yarım su bardağı ceviz
- 250 ml yoğurt
- 175 ml süt

Hazırlanışı

Kuru kayısıları ince şeritler halinde doğrayın.

Derin bir kâsenin içerisinde Sıvı Sana'yı, yoğurdu ve sütü bir çırpıcı veya mikser yardımı ile karıştırın.

Ayrı bir kâsenin içine bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu, karbonatı ve tuzu koyun.

Daha sonra karışıma yulafı ilave edip, tahta bir kaşık ile karıştırın.

Hazırlamış olduğunuz Sıvı Sana'lı karışımı kuru malzemelerin üzerine döküp, karıştırın.

En son harcın içine iri çekilmiş cevizi ve doğranmış kuru kayısıları ilave edip, tahta kaşık ile iyice karıştırın.

Sıvı Sana ile yağlayıp, unladığınız yuvarlak bir tepsiye veya ısıya dayanıklı cam bir fırın tepsisine ekmek harcını olduğu gibi koyup, önceden 185 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirip, sıcak sıcak Sana ekmek üstü ile birlikte servis edin.