



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MEYVELİ EKMEK

130 gram su
150 gram süt
100 gram msli
15 gram bal
50 gram fındık
75 gram kuru kayısı
25 gram antep fıstığı
25 gram kuru böğürtlen / vişne / yaban mersini
50 gram su
15 gram yaş maya
375 gram un
10 gram tuz
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı margarin
Üzerini süslemek için:
Yulaf ezmesi
Fındık

Mslinin zerine sütü, suyu ve balı, sana margarini ekleyip, mutfak robotunda karıştırsın. 30 dakika boyunca dinlendirin. Kuru meyveleri tavla zarı şeklinde doğrayın, fındıkları ve fıstıkları da ekleyip, karıştırsın. Mayayı 50 gram suda eritin. Unla birlikte, hazırladığınız msli karışımına ekleyin. 2-3 dakika boyunca yoğurun. Tuzunu ekleyin ve kasedeki tüm hamur kırıntılarını toplayarak bir hamur topu oluşturun. Hamuru un serptiğiniz bir yüzeğe yayıp, dikdörtgenimsi bir Őekil verin. zerine kuru meyve karışımını serpin. Ardından, hamuru mektup Şeklinde katlayın. Meyveler ve yemişler iyice hamura yayılana kadar yoğurun. Hamuru bir kaseye koyun, üzerini bir örtü ile örtüp, ılık bir yerde 1 saat kadar dinlendirin. Hamuru 2 eşit parçaya ayırın ve istediğiniz Őekilde ekmeĒ Őekilleri oluşturun. ırdtığınız yumurtayı ekmeĒlerin üzerine sürüp, yulaf ezmesi ve fındık kırıkları ile süsleyin. Bir folyo ile üzerini kapayıp, 30 dakika boyunca finlendirin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında, 25-30 dakika pişirin.

