



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI CEVİZLİ EKMEK

Melikgazi Belediyesi

- 1 ay bardađı su
- 1/2 çay bardađı süt
- 1/2 çay bardağı sıvıyağ
- 1 paket yař maya
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 ay kaşığı tuz
- Alabildiđi kadar un
- İçi;
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 fincan sıvıyağ
- Karabiber, pul biber, kimyon, kekik
- 1 ay bardađı ceviz

Unun ortası açılır. Maya ile şeker ılık su ile eritilir. Diđer malzemeler ve tuz eklenir, yumuşak mayalı hamur hazırlanır. 1/2 saat mayalanır. 2 eşit parçaya bölünür, merdane ile açılır. İ malzemesi karıştırılarak yarısı hamura sürülür, rulo sarılır. Diđer parçada aynı şekilde hazırlanır. 2 rulo birbiri ile örülür. 20 dk mayalanır, yumurta sarısı sürülür. 175 derece fırında iini çekene kadar pişirilir.

