



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AY ÇEKİRDEKLİ EKMEK

Hamuru için

1 çorba kaşığı şeker

1 çorba kaşığı kuru maya

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 yumurta

2,5 su bardağı tam buğday unu

1 su bardağı kepekli un

1 su bardağı su

Üzeri için:

Ay çekirdeği

Şeker, maya, zeytinyağı ve yumurtayı ılık suyla birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin ve 30 dakika kadar dinlendirin. Hamurdan cevizden büyük parçalar koparıp yuvarlayın ve tepsiye dizin. Üzerine su serptikten sonra çekirdekleri yapıştırın. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.

