



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BAHARATLI KAHVALTI EKMEĞİ

- 20 gr margarin
- 1.5 su bardağı su
- 1 adet yumurta
- 1 silme tatlı kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 3 küçük diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı yeni bahar
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay bardağı ceviz içi
- 3 su bardağı beyaz un
- 1 su bardağı tam buğday unu
- 1 yemek kaşığı yulaf unu
- 1 yemek kaşığı buğday ruşeymi
- 1 tatlı kaşığı instant maya
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 tatlı kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı çörekotu
- 1 yemek kaşığı susam

Yoğurma kabına sırayla yumurta, su, yağ, şeker, tuz ve salçayı ekleyin ve karıştırın.

Unları, baharatları ve en son mayayı da ilave edin. (ceviz sonra eklenecek)

Ele yapışmayan bir hamur olana dek en az 10 dakika kadar yoğurun.

Hamurun üzerini örtüp mayalanana kadar bekletin.

Mayalanıp kabaran hamura dövülmüş cevizi ekleyip tekrar yoğurun.

4 eşit parçaya bölüp fırın tepsisine yerleştirin.

Ilık fırına koyup tekrar kabarana kadar bekletin.

Hamurların tam ortasına keskin bir bıçakla kesikler atın.

Üzerine yumurtalı yoğurt karışımında sürüp susam, çörekotu serpin.

200 derecelik fırına sürün. Kızarmaya başlayınca ısıyı 170 dereceye düşürün. Nar gibi kızarıncaya fırından alın.

Not: Dilimlemeden önce en az yarım saat dinlendirin. Yoksa keserken içi hamurlaşır.



© lezzetler.com tarif no:86106 • adi:Cevizli Baharatlı Kahvaltı Ekmeği • gönderen:im • indirme tarihi:05.04.2025 - 20:49