



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ BİBERLİ EKMEK

4 su bardağı un  
1 paket kuru maya  
1 çorba kaşığı tozşeker  
1 tatlı kaşığı tuz, su  
150 gr margarin

içi için:

1 çorba kaşığı domates salçası  
1 çorba kaşığı biber salçası  
1 kase ceviz  
2 diş sarımsak  
Kimyon  
Pulbiber

Karıştırma kabına 4 su bardağı unu alın. Ortasına 1 paket kuru mayayı ilave edin. Üzerine 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çorba kaşığı toz şeker ilave edin. Üzerine alabildiği kadar su ekleyerek bir hamur elde edin. Margarin tavaya alın ve eritin. Domates ve biber salçasını eriyen margarinin üzerine alın. Hamuru merdane ile yuvarlak olarak açın. Hamurun üzerine domates salçalı sostan sürün. Üzerine kırılmış cevizleri ilave edin. Hamurun bir ucudan başlayarak rulo yapın. Fırın tepsisine rulo olarak alın. Hamurun üzerine bitün ceviz batırın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin.