



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ÇİLEKLİ EKMEK

2 su bardağı taze ilek
3 1/8 su bardağı çok amaçlı un
2 su bardağı beyaz şeker
1 ay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı tarçın
1 1/4 su bardağı margarin
4 yumurta
1 su bardağı ceviz
1 ay kaşığı kabartma tozu

Fırını önceden 150 dereceye ayarlayın. Margarin ve unu karıştırın.

Dilimlenmiş ileklerin üzerine şekeri hafifçe serpin ve hamuru hazırlarken bir kenara koyun.

Un, şeker, tarçın, tuz ve büyük bir kaptaki kabartma tozu birleştirin; iyice karıştırın. içine ilek ve yumurtaları karıştırın. Cevizleri ilave edin. Tepsiyi dkn

Önceden ısıtılmış fırında 45 ila 50 dakika kadar pişirin. 10 dakika boyunca tel rafda soğumasını bekleyin. Dilimleyerek servise sunun.