



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ EKMEK

<https://migros.com.tr>

300gr. un
300 gr. buğday unu
2 su bardağı ılık su
3 çay kaşığı yaş ya da toz maya
3 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı şeker
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı dövülmüş ceviz

1. Bir kap içerisinde un ve tam buğday ununu karıştırın.
2. Yavaş yavaş ılık su ekleyin.
3. Sonra tuz, toz maya, şeker ve zeytinyağı ekleyip yoğurun.
4. Yarım saat bekletin.
5. Hamur kabardıktan sonra içerisine 1 su bardağı ceviz ekleyip yoğurmaya devam edin.
6. 60 gramlık baget, yuvarlak veya bütün halde istenilen şekil vererek 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin.

