



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ EKMEK

10 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
3,5 su bardağı un
1 su bardağı ılık süt
150 gram kıyılmış ceviz içi
1 çorba kaşığı erimiş tereyağı
Üzeri için:
Zeytinyağı

Hamuru için mayayı ılık sütün içinde 15 dakika bekletin. Üzerine unu, şekerini, tuzu ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamuru 25 dakika kadar bekletin. Hamuru kabarıncaya istenirse fırın tepsisini unlayın ve hamuru ince şekilde açıp üzerine ceviz ve tereyağını bolca sürüp yerleştirin. Rulo yapıp 5 dakika kabarması için bekleyin. Fırına verirken üzerine zeytinyağı yedirin. Fırında 200 derecede 30 dakika pişirin. Yanında servis yaparken de domates ve biberlerle servis yapın.

