



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ EKMEK

Hamur için:

4 Su Bardağı Un (400g)

1 Paket Pakmaya Instant Hamur Mayası (10g)

1 Su Bardağı Su (200ml)

1 Çay Bardağı Zeytinyağı (100ml)

1 Yemek Kaşığı Toz Şeker (12g)

2 Yemek Kaşığı Tuz (3g)

İç Malzeme için:

1 Su Bardağı İri Çekilmiş Ceviz İçi (80g)

Fırınınızı önceden 220 °C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Ceviz içi hariç diğer tüm malzemeyi karıştırma kabına aktarın ve yoğurarak karıştırın.

Elde ettiğiniz hamurun üzerini örtüp, oda ısısında mayalanması için 1 saat bekletin.

Mayalanan hamura ceviz içi ekleyip, tekrar yoğurun.

Hamuru 2 eşit parçaya bölüp, un serpilmiş tezgahın üzerinde yassılaştırarak şekillendirin.

Pişirme kağıdı serilmiş tepsiye alıp, üzerine çizikler attıktan sonra tekrar mayalanması için oda ısısında 30 dakika bekletin.

Önceden 220 °C ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin.

Soğuk veya ılık servis edin.

