



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ EKMEK

- 1 kilo un
- 1 paket yaş maya
- 1 tutam tuz
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- Aldığı kadar su
- Arası için:
- 1 kase dövülmüş ceviz
- 1 su bardağı sıvıyağ

Yoğurma kabına mayayı alıp ılık su ile eritem. Daha sonra un ve tuz ekleyelim. Yoğurmaya başlayalım. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamurumuzu ılık ortamda 40-45 dakika mayalanmaya bırakalım. Mayalanan hamurumuzdan portakal büyüklüğünde parçalar alalım. Merdane ile yufka büyüklüğünde açalım. Arasına sıvıyağ ve ceviz karışımı sürelim ve hamurumuzu rulo yaparak börek şeklinde yağlanmış tepsimizin ortasına yerleştirelim. Kalan hamurlarımızı da aynı şekilde açalım. Arasına ceviz ve yağ karışımı sürelim. Rulo yapalım. Tekrar tepsimize yerleştirelim. Hamurumuz bitene kadar bu şekilde devam edelim. Sonra hamuru iki parmak genişliğinde dilimlere bölelim ve tepside 20 dakika kadar beklemeye bırakalım. Bekleyen hamurumuzu önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirerek servis yapalım.

