



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ EKMEK

1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık su
1 paket yaş maya
2 yemek kaşığı şeker
1 tutam tuz
Yeterince un
Arası için:
1 su bardağı ceviz
1 çay bardağı tahin
Üzeri için:
50 gr margarin
Açmak için:
Nişasta

Mayayı ılık su ile eritiyoruz ve diğer malzemeleri sırasıyla ilave edip kulak memesi kıvamında hamur elde ediyoruz.

Hamurumuzu oda sıcaklığında 1 saat mayalıyoruz.

Cevizleri robottan geçirerek tahin ilave edip karıştırıyoruz.

Mayalanan hamurumuzdan yumurta büyüklüğünde 6 beze yayıp nişasta yardımı ile tabak içi kadar açıyoruz ve aralarını nişastalayarak 1.2 cm kalınlığında açıyoruz.

Arasına tahinli ceviz serip rulo yapıyoruz ve ruloyu 2 parmak genişliğinde dilimleyerek yağlanmış tepsiye dizip üzerine 50 gr erimiş margarin gezdiriyoruz.

Yarım saat dinlendirip önceden ısınmış fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.

