



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ EKMEK

1 su bardağı kepekli un
2 su bardağı tam buğday unu
1 paket kuru maya
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1+1/4 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
3/4 su bardağı iri kıyılmış ceviz içi

Unlar, tuz, şeker ve mayayı harmanlayın. Ceviz dışındaki malzemeyi yoğurun. Üzerini nemli bir örtüyle kapatıp bir saat bekletin. Mayaladığınız hamura cevizleri ekleyin ve yoğurun. Elinizle şekil verip yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın. Üzerini nemli bir bezle örtün ve bir saat daha bekletin. Ekmeğinizi önceden ısıtılmış 220 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyip servis yapın.

