



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ EKMEK

50 gram Sana
2 su bardağı un
100 gram kaşar
1 su bardağından 2 parmak eksik süt (3/4 su bardağı)
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
Üzeri için:
Yarım ceviz

Kaşar peyniri rendeleyiniz.

Derin bir kabin içine unu, yağı, sütü, iri çekilmiş cevizi, kırmızı pul biberi, kabartma tozunu, tuz, karabiberi koyup yoğurunuz.

Hamur kıvamına gelince rendelenmiş kaşar peyniri ekleyip yoğurmaya devam ediniz.

Hamuru bezelere ayırıp, yoğurunuz.

Yuvarlanan hamurları Sıvı Sana ile yağlanmış tepsiye diziniz.

Üzerine yarım cevizleri koyup, hafifçe üzerlerine bastırınız.

Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında, ekmeklerin üzerleri pembeleşinceye kadar pişiriniz.

[ML® Cevizli Ekmek için tıklayın](#)

