



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ EKMEK

1+ 1/8 cup ılık su (1 subardağı+1/3 su bardağı su)
2+1/2 tbsp süt tozu (2,5 yemek kaşığı)
2+1/2 tbsp zeytinyağı (2,5 yemek kaşığı)
2+1/2 tbsp şeker (2,5 yemek kaşığı)
1+1/2 tsp tuz (1,5 tatlı kaşığı tuz)
3 Cup un (3 su bardağı un silme)
1+1/4 tsp instant maya (1+1/4 tatlı kaşığı)
1 Cup Ceviz (1 su bardağı Ceviz)

Bu sıralama ile malzemeleri makinanın kabına koyun ve yoğurma,pişirme işlemini başlatın. Makinanın ikinci yoğurma işlemine geçtiği an (bip sinyalini duyunca) cevizi ilave edin. Elinde yapacak olanlar için yine aynı sırayla malzemeleri kaba koyup yoğurun ve üzerini örtüp 40 dk kabartın (sıcak ortamda. Güneş ile ısınmış oda yada kalörifer yanı) Tekrar yoğurun (Bu arada cevizi ilave edin) ve iyice kabardıktan sonra önceden ısınmış 180-190 derecede pişirin.

[ML® Cevizli Ekmek için tıklayın](#)
