



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ EKMEK

1,5 su bardağı ılık su  
40 gr yaş maya  
3 su bardağı kepek unu  
1,5 su bardağı beyaz un  
2 çay kaşığı tuz  
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz  
1/4 su bardağı kuru üzüm  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
susam

Mayayı 1,5 su bardağı suyun içinde eritin. 3 su bardağı kepek unu beyaz un ve tuzu ayrı bir kaptaki karıştırın. 1 su bardağı iri dövülmüş cevizi ve çeyrek su bardağı kuruüzümü ilave edin. Mayalı suyu ve 2 çorba kaşığı sıvıyağı ekleyin. Malzemeleri elinizle karıştırıp, yoğurun. Hamuru ılık bir yerde yarım saat bekletin. Yarım saatin sonunda hamuru tekrar yoğurun. Hamura yuvarlak form verin. Üzerine bolca susam serpin, (susam serpecekseniz önceden hamurun üzerini yağlayıp sonra susam serpmekte fayda var) Hafifçe yağlanmış bir tepsiye yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 C fırında 40-50 dakika pişirin.

[ML® Kalıpta Cevizli Ekmek için tıklayın](#)

[ML® Gobit Ekmeği \(görsel\)](#)