



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ EKMEKCİK

1 adet yağ maya
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
1 su bardağı ceviz
1 çorba kaşığı tereyağı

Su ve maya iyice karıştırılır. Üzerine tuz ve yumuşak kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, yarım saat dinlendirilir. Sonra yumuşak tereyağı ve ceviz katılır. Kısa süre yoğurduktan sonra hamur yarım saat daha dinlendirilir. Hamurdan yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve yassılaştırılır. Ekmekcikler tepsiye dizilir. Üzerine unlu su sürülür. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.