



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ FISTIKLI MİNİK EKMEKLER

Hamur için:

4 Su Bardağı Un (400g)

1 Paket Pakmaya Instant Hamur Mayası (10g)

1 ½ Su Bardağı Ilık Süt (300ml)

½ Çay Bardağı Sıvı Yağ (50ml)

2 Çay Kaşığı Toz Şeker(4g)

İç Malzeme için:

1 Su Bardağı Çekilmiş Ceviz İçi (90g)

1 Çay Bardağı Çekilmiş Antep Fıstığı İçi (60g)

2 Çay Kaşığı Tarçın (4g)

Servis için:

6 Yemek Kaşığı Kaymak (100g)

1 Yemek Kaşığı Bal (32g)

Fırınınızı önceden 200 °C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Unu, karıştırma kabına eleyerek aktarın. Süt ve sıvı yağ hariç, diğer tüm malzemeyi ekleyip harmanlayın.

Unlu karışıma ılık sütü azar azar ilave ederek, pürüzsüz bir hamur elde edene dek yoğurun.

Elde ettiğiniz hamurun üzerini örtüp, mayalanması için oda ısısında 30 dakika bekletin.

Mayalanan hamuru, sıvı yağı ekleyerek inceltip, tekrar yoğurun.

Bir kaptan ceviz, antep fıstığı ve tarçını harmanlayın. Bu karışımı hamura ilave edip, tekrar yoğurun.

Hamurdan, bir cevizden biraz daha büyük parçalar koparıp yuvarlayarak şekil verin. Yağlanmış veya pişirme kağıdı serili tepsiye yan yana dizin.

Fırına girmeden önce ekmek hamurlarının üzerine yumurta sarısı sürün.

Önceden ısıtılmış 200 °C'ye ayarlı fırında 30 dakika kadar pişirin.

İsteğe göre kaymak ve bal eşliğinde soğuk servis edin.

