



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KARABUĞDAY EKMEĞİ

- 2 su bardağı glutensiz karabuğday unu
- Yarım su bardağı mısır unu
- 1 çay kaşığı karbonat veya yarım paket kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı ılık su
- 1 su bardağı ceviz

Bir kaba unu, mısır ununu, tuzu ve kabartma tozunu koyup iyice karıştırıyoruz. Üzerine zeytinyağını ve azar azar suyu ilave edip yoğuruyoruz. Cevizleri ekliyoruz. Yağladığımız kaba eşit şekilde döküyoruz ya da çok az un ilavesiyle ekmek şeklini veriyoruz. Sonra üzerine elimizle su sürüyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında bir saat pişiriyoruz. Ekmeğimizi bir süre dinlendirip servis ediyoruz.