



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KÖY EKMEĞİ

1 paket yaş maya
1,5 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı toz şeker
3 su bardağı kepekli un
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Alabildiği kadar beyaz un
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı ceviz

Yoğurma kabına ılık su, şeker ve maya konur, eritilir. Üzerine yağ, kepekli un ve tuz eklenir. Bir süre yoğrulur, kıvamı tutturmak için beyaz un katılarak orta sertlikte bir hamur yapılır. Hamurun üzeri kapatılır, 45 dakika dinlendirilir. Süre sonunda ceviz eklenir, tekrar yoğrulur, yarım saat daha dinlendirilir. Sonra hamura somun şekli verilir. Üzerine 1 tatlı kaşığı un ve 1,5 çorba kaşığı su karışımı sürülür. Uzunlamasına bıçakla çizik atılır. Ekmek önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.



Fotoğraf "bidik" tarafından gönderildi. 18.08.2020