



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## CEVİZLİ KÖY EKMEĞİ

1 kg un  
1 kahve fincanı yoğurt  
30 gram (yarım kibrit kutusu büyüklüğünde) yaş maya  
2 su bardağı su  
Bir tutam tuz  
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi

Un, yoğurt, su, maya ve tuzu karıştırın. Derin bir kaptan iyice yoğurup ceviz içini ilave edin. Yağlanmış tepsiye döküp, üzerini nemli bir bez ile örterek mayalanması için yarım saat bekletin. 180 derece fırında 45 dakika pişirin.

---