



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ MISIR EKMEĞİ

Banu Ataman

- 4 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 şişe maden suyu
- 1 su bardağı kadar zeytinyağı
- 4 çorba kaşığı yoğurt
- 3 su bardağı mısır unu
- 1 paket kabartma tozu
- 15 tatlı kaşığı kuru kekik
- 20 adet çekirdeği çıkarılmış siyah zeytin
- 1 su bardağı iri dövülmüş ceviz içi

Fırını 180 derecede ısıtın. Yumurta beyazını ve sarısını ayrı iki kaba koyun. Bunun için yumurtaları tek tek kırın. Önce beyazını küçük bir kaseye dökün sarısını karıştırma kabına koyduktan sonra beyazını ayrı bir karıştırma kabına koyun. Yumurta beyazlarına 1 çay kaşığı tuz ekleyip mikserle katılaşıncaya kadar birkaç dakika çırpın. Bir kenarda bekletin. Yumurta sarılarının üzerine maden suyunu döküp mikserle çırpın. Zeytinyağı ve yoğurdu ilave edip çırpıma devam edin. Mısır unu ve kabartma tozunu ekleyip mikserle çok kısa süre çırpın. Kekik tuz zeytin parçaları ve ceviz hamurunu içine koyup kaşıkla karıştırın. Yumurta beyazını tahta kaşık yardımıyla ekmeğin hamurunu içine ekleyin. Birkaç kez kenarlardan içe doğru karıştırın. Kek kalıbını tereyağıyla yağlayıp çörek otu tohumlarını kalıbın her yerine gelecek şekilde serpiştirin. Ekmeğin hamurunu kek kalıbına dökün önceden ısıtılmış fırında 35-40 dakika kadar pişirin. Kürdan testiyle piştiğini kontrol ettikten sonra fırından alın. Oda ısısında soğutun. Ekmeğin oda ısısına geldiğinde kalıbı bir servis tabağı üzerine ters çevirerek çıkartın. Dilimleyerek servis yapın.

