



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ PEYNİRLİ EKMEK (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Öncelikle ekmek hamuruna benzer şekilde mayalı bir hamur hazırlanır. Bu hamurun içine dövülmüş ceviz ve ufalanmış peynir konduktan sonra hamur tekrar yoğrulur. Bir süre beklemeye bırakılır. Büyükçe ve yuvarlak olması için elle şekil verildikten sonra fırına sürülür ve pişirilir. Piştikten sonra fırından alınan cevizli ekmek bir örtünün arasında dinlendirilir. Hazır haldeki cevizli ekmek dilimlenerek servis yapılır.

[ML@ Cevizli Ekmek için tıklayın](#)

---