



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ SALÇALI EKMEK

1,5 su bardağı ezilmiş haşhaş
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı şeker
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 adet yumurta
3 su bardağı un
3 çorba kaşığı erimiş tereyağı
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
2 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı pul biber

Hamuru hazırlamak için derin bir kabın içinde sütü ve pudra şekerini karıştırın. Üzerine mayayı ve 1 yumurtayı ekleyin. Yumuşak bir hamur oluncaya dek un ve az su ilave ederek hamuru hazırlayın. Hamuru mayalanması için bir kenarda üzeri kapalı olarak bekletin. Bu arada içi için de salçayı, yağ ile açıp karıştırın. Çok ince çekilmiş cevizi, acı pul biberi ekleyip karıştırın. Hamuru unlanmış bir zeminde açıp üzerine tereyağı sürün. Cevizli salçalı karışımı her tarafına yayın. Rulo şeklinde sarıp tepsiye koyun. Üzerine hiçbir şey sürmeden 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın.

Not: Çok kolay bir yöntemi de ekmek hamuru ile yapmaktır. Fırından hamur alıp hazırlamak 10 dakika sürüyor.