



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TATLI EKMEK

<https://www.sabah.com.tr>

1/2 tatlı kaşığı tozşeker
1/2 tatlı kaşığı un
1.5 tatlı kaşığı kuru maya
2 çorba kaşığı ılık su
Hamuru İçin:
280 gram un
1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
8 çorba kaşığı ılık süt
3 çorba kaşığı tozşeker
3/4 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
1 paket vanilya
İçinin Dolgusu İçin:
60 ml süt
2 çorba kaşığı tereyağı
280 gram ceviz
1 adet yumurtanın akı (hafif çırpılmış)
1 paket vanilya
115 gram tozşeker
2 çorba kaşığı kakao
Üzerine Sürmek İçin:
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tozşeker

Tozşeker, un, kuru maya ve suyu karıştırıp, 5-10 dakika dinlendirin. Hamur için tüm hamur malzemesini bir kaba alın. Üzerine mayalı karışımı ekleyip karıştırın ve yumuşak kıvamlı ancak ele yapışmayan bir hamur elde edin. Yağlanmış bir kaba alıp, üzerini streç filmle kaplayın ve 1-1.5 saat dinlendirin. İçinin dolgusu için süt ve tereyağını tavaya alıp, tereyağı eriyene dek ısıtın ve ocaktan alın. Cevizi rondodan geçirip un haline getirin. Sütlü tereyağı karışımı, ceviz ve kalan diğer dolgu malzemesini karıştırın. Hamuru unlu zemin üzerinde 1-2 mm kalınlığında yufka hamuru gibi açın. Üzerine harcı sürüp, sıkıca rulo yapın. Daha sonra yağlanmış büyük boy geniş bir baton kalıba sığacak şekilde zikzak katlayıp içine yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, tozşeker serpin. Havlu örtüp, 15 dakika oda sıcaklığında dinlendirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:158039 • adı:Cevizli Tatlı Ekmek • gönderen:Doctor • indirme tarihi:02.04.2025 - 22:12