



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TEPŞİ EKMEĞİ

Malzemeler:

1 küçük paket yaş maya
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 fincan sıvı yağ
1 yemek kaşığı yoğurt
Yarım bardak ceviz içi
Aldığı kadar un
1 adet yumurta sarısı
Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Mayayı ılık sütle ezin. Ilık su, 1 fincan sıvı yağ, 1 kaşık yoğurt ve tuz karıştırın. Aldığı kadar unla yumuşakça hamur yapın. İri çekilmiş ceviz içi koyup tekrar yoğurun. Yağlanmış bir tepsiye bastırarak yerleştirin. Ilık bir yerde kabarcıncaya kadar mayalandırın. Üzerine yumurta sarısı sürerek 180 derecedeki fırında pişirin.