



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ VE YABANMERSİNLİ EKMEK

500 gr tam buğday unu
1 paket Pakmaya Ekşi Mayalı Esmer Ekmek Harcı
2 çay kaşığı tuz
50 gr tereyağı
300-330 ml ılık su
Ayrıca:
100 gr ceviz içi
1 adet elma
1 yemek kaşığı kuru üzüm
1 yemek kaşığı yabanmersini
Yarım çay kaşığı karanfil (havanda dövülmüş)

Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Esmer Ekmek Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp kaşıkla iyice karıştırın. Eritilip ılınmış tereyağını ve ölçülü suyu azar azar ilave ederek hamuru yoğurmaya başlayın. Elle veya hamur yoğurma makinesi ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini örterek ılık bir yerde, yarım saat bekletin. Hamur mayalanınca havanda ezilmiş karanfili ekleyin, biraz daha yoğurun. Hamurdan yarım mandalina büyüklüğünde parçalar koparın, her parçayı un serpilmiş tezgahın üzerinde çay tabağı büyüklüğünde açın, ortalarına küp doğranmış elmayı, kuru meyveleri ve ceviz içinden elde ettiğiniz karışımından yerleştirin. Avucunuzda yuvarlayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Hamurların üzerini örtüp oda ısısında yarım saat daha dinlendirin. Hamur ikinci kez mayalanınca önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pirin, ısıyı 180 dereceye indirip 10 dakika daha pişirmeye devam edin.

