



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ VE ZEYTİNLİ BAGET EKMEĞİ

25 gr margarin  
500 gr un  
250 ml su  
20 gr yaş maya  
60 gr zeytin ezmesi  
120 gr ceviz  
60 gr dilimlenmiş siyah zeytin

Unu eledikten sonra ortasını havuz şekline getiriyoruz. Mayayı biraz su ile yumuşatarak zeytin dilimleri ve ceviz hariç tüm malzemeleri ve sanayagını unumuzun içine ekleyerek yoğurmaya başlıyoruz. Hamur şekillenince içine zeytin dilimleri ve cevizi de ekliyoruz ve biraz daha yoğuruyoruz. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra hamurumuzu dört küçük parçaya ayırıp, bir ya da iki saat kadar mayalanmaya bırakıyoruz. Mayalanırken hamurumuzun üzerini bir tülbent ile örtüyoruz. Mayalanmış hamuru alıp uzun baget ekmeği şekline getiriyoruz. Şekil verdiğimiz hamurları, bir on ya da on beş dakika kadar daha mayalanmaya bırakıyoruz. Hazırladığımız hamurları 220 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişiriyoruz.

