



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN HAMURUNDAN SANDVIÇ EKMEĞİ

2 adet fırından alınmış kepekli ekme  hamuru
4 avuç ceviz
2 tatlı kaşığı haşaş
1 parça tereyağı

Öncelikle Arçelik Gurme Ankastra fırını ısınması için 250 dereceye ayarlayıp, çalıştırın.

Sandviç ekmeği için fırından 2 tane kepek unlu hamur alın. Böylece istediğiniz lezzette bir ekmeği zaman darlığında evinizde kolayca pişirebilirsiniz.

4 avuç cevizi iri parçalar halinde kırın, 2 tatlı kaşığı haşaş ile beraber hamurun ortasını açıp yerleştirin. Sonra hamuru iyice yuvarlayın ve haşaş ve cevizi hamurun içerisine hapsedin. İstedidiniz şekli verdikten sonra bıçakla üstüne çizikler atın ve fırına verin.

Ekmeğiniz toplamda 40 dakika pişecek. İlk 10 dakikadan sonra çıkartın ve üzerine hafifçe su serpin. 30 dakika sonra da iyice kızarması için ekmeğin yüzeyine bir parça tereyağı sürün ve ısıyı 180 dereceye düşürün ki içindeki hamur çeksin ve ekme  iyice pişsin.

40 dakika sonunda bir tahta üzerine alın ekmeğinizi ve hamurlaşmaması için dinlenmeye bırakın. Hem evinizi mis gibi ekme  kokusu saracak hem de ceviz ve haşaşın ırtıtlı oyunu lezzete lezzet katacak.

