



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRAVYER PEYNİRLİ VE DEREOTLU EKMEK

2 ay kaşığı instant maya
180 mililitre ılık su
300 gram buğday unu
300 gram avdar unu
2 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı toz şeker
60 gram ince rendelenmiş gravyer peyniri
2 yemek kaşığı ince kıyılmış dereotu

Su ve mayayı karıştırın ve 15 dakika bekletin. Yoğurma kabına unları, tuzu, şekeri ve rendelediğiniz gravyer peynirini alıp üzerine ince ince kıydığınız dereotunu da ekleyip karıştırın. Karıştırırken mayalı suyu da ilave edip yoğurmaya başlayın. Bu hamuru üzerine nemli bir bez örterek bekletin. Daha sonra hamura rulo şekli verin ve bu ruloyu içeriye doğru kıvrarak gl şekline getirin. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisinde üzerini örterek 40 dakika daha bekletin. Önceden ısıttığınız fırında 180 derecede 35 dakika pişirin.

