



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPARILI VE CEVİZLİ EKMEK

Yarım su bardağı kapari
5 su bardağı un
1 paket instant maya
İki buçuk su bardağı su
Yarım bu bardağı dövülmüş ceviz
Susam
Çörekotu
Tuz

Kapariyi sudan geçirip süzün. Unu yoğurma kabına alıp üzerine maya ve tuzu ilave edin. Azar azar su ekleyerek yoğurun. Kapari ve cevizi de kattıktan sonra yeniden yoğurun. Kabın üzerini streç filmle kapayıp, oda sıcaklığında hamur iki misli büyüklüğe ulaşana dek bekletin. Daha sonra unlu bir zeminde yeniden yoğurun ve 6 parçaya ayırın. Her parçayı avucunuzda yuvarlayıp mekik şekli verin. Yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine bıçakla boydan boya fazla derin olmayan birer kesik atın. Su sürüp, susamve çörekotu serpin. Üzerlerine nemli bir bez örterek tepside 15 dakika bekletin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin.

