



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ CEVİZLİ EKMEK

- 1 paket yaş maya
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 2 su bardağı ılık su
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 2 su bardağı kepekli un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
- Alabildiği kadar beyaz un

Yoğurma kabına su, maya ve şeker konur. Malzeme parmak uçlarıyla eritilir. Üzerine kepekli un, yağ, tuz ve kıvam alana kadar beyaz un eklenerek yoğrulur. (yaklaşık 5 dakika) Daha sonra üzerine nemli bez örtülür 1 saat kabarması için beklenir. Süre sonunda hamura ceviz katılır. Ceviz hamura homojen dağılacak kadar yoğrulur. Hamura ekmek şekli verilir, tepsiye yerleştirilir. Üzerine bıçakla arzu edilen şekilde çizikler atılır. Ekmek 20 dakika daha bekletildikten sonra 200 derece sıcak fırında kızarana kadar pişirilir.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 25.03.2018