



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ FINDIK EKMEĞİ

3 tatlı kaşığı kuru maya
2 su bardağı un
3 su bardağı kepekli un
1 su bardağı dövülmüş fındık
1 su bardağı ceviz
3 yemek kaşığı yoğurt
1 çay bardağı zeytinyağı
2 çay kaşığı tuz

Kuru maya, un ve kepekli unu karıştırın. 1 bardak ılık su, tuz, yoğurt ve sıvı yağ ekleyip, yoğurarak yumuşak bir hamur tutun. Dövülmüş fındık ve cevizin yarısını da hamura ekleyip tekrar yoğurun. Kabarması için 20 dakika bekleyin.

İki adet uzun kek kalıbını yağlayıp hamuru kalıba koyun. Hamurun üstünü derinlemesine kesin. Kalan cevizi kestiğiniz yerlere yerleştirin. Sıvı yağı fırçayla hamurun üstüne sürüp kalıpta 20 dakika bekletin. 180 derecelik fırında 30-35 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

