



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KOLAY CEVİZLİ EKMEK

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

1 ekmek hamuru,
150 gr dövülmüş ceviz içi,
1 yumurta,
1 tutam tarçın,
1 tutam yenibahar,
1 tutam tuz,
1 çay bardağı zeytinyağı,
yeteri kadar susam.

Yapılışı:

Ekmek hamuru merdaneyle bir parmak kalınlığında açılır. Hamurun üzerine gezdirerek zeytinyağı dökülür ve fırçayla yayılır. Üstüne dövülmüş ceviz içi, tarçın, yenibahar ve tuz serpilerek yayılır. Rulo şeklinde sarılır. Bu rulodan yumurta büyüklüğünde parçalar koparılır. Parçaların üstüne fırçayla porselen veya cam bir kaptan çırpılmış yumurta sürülür, susam serpilir ve zeytinyağıyla yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirilir. Tepsi orta hararettteki fırına sürülür ve ekmekler 30 dakika kadar pişirilir. Genellikle sıcak olarak servis yapılırsa da, isteğe göre soğuk olarak da servis yapılabilir.

[ML® Kalıpta Cevizli Ekmek için tıklayın](#)