



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY CEVİZLİ EKMEK

1 tane çiğ ekmek hamuru
50 gr dövülmüş ceviz
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tane yumurta
tuz
yenibahar
susam

Çiğ ekmek hamuru düz bir yerde elle yayılır. Dövülmüş ceviz, tuz, yenibahar üzerine yayılır. Biraz zeytinyağı ile de sıvanır. Rulo şeklinde katlanır ve yumurta büyüklüğünde parçalara bölünür. Üstüne çırpılmış yumurta sürülüp, susam ekildikten sonra yağlanmış tepsiye dizilir. Pişmesi için yarım saat fırında kalması yeterlidir.

[ML® Gobit Ekmeği için tıklayın](#)