



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİKNİK EKMEĞİ

1 paket yaş maya  
Yarım su bardağı ılık su  
1 su bardağı ılık süt  
2 dolu çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı ceviz  
Yarım su bardağı kuru üzüm  
Un

Maya, su ve şeker yoğurma kabına konur, elle karıştırılır. Süt, tereyağı eklenir elle biraz daha karıştırılır, tuz ve yumuşak kıvamda bir hamur olana kadar un ilave ederek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, yarım saat kadar bekletilir. Sonra unlanmış ceviz ve kuru üzüm karışımı ilave edilir. Dengeli dağılına kadar kısa süre yoğrulur. Baton kek kalıbı iyice yağlanır. Hamur konur, 15 dakika daha bekletilir. Sonra 190 derece fırına verilir. Yarım saat kadar pişirilir.