



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI FINDIKLI EKMEK

2 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı limon suyu
2,5 su bardağı un
İçi için:
200 gram ceviz ya da fındık içi
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tutam tarçın

Hamuru yoğurmak için yumurtaların bir tanesinin sarısını üzerine sürmek için ayırıp kalanını kabın içine alın. Limon suyu ve karbonatı köpürtün. Yoğurdun içine dökün. Sıvı yağı, yoğurdu, tuzu, kabartma tozunu ve unu yumurtayla yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur olacaktır. 5 dakika kadar dinlendirin. İsterseniz işin kolayı fırından ekme hamuru alıp onunla yapmak da olabilir. Bu hamuru unlanmış zeminde açıp uzun şeritler halinde kesin. İçine de ceviz, tahin, sıvı yağ ve tarçını karıştırıp her tarafına sürün. Hamuru rulo şeklinde sarın. Tepsiyeye dizip üzerine yumurta sarısı sürün. İstenirse susam da serpilebilir. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca sıcak olarak ikram edin.