



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARÇINLI VE CEVİZLİ EKMEK

2 ekmeğ hamuru

80 gr tereyağı

1 yumurta

Hamuru toparlamak için:

Un

Ara dolgusu için:

100 gr tereyağı

Yarım su bardağı esmer şeker

150 gr ince çekilmiş ceviz içi

2 çay kaşığı tarçın

Kaba aldığınız ekmeğ hamurlarının üzerine eritilmiş tereyağı ve yumurta koyup yoğurun. Ardından yarım su bardağı un ilave edip ele fazla yapışmayacak bir hamur oluncaya kadar yoğurun. İstenilen kıvama geldiğinde nemli bir bezle üzerini kapayıp 30-45 dakika mayalanmaya bırakın. Diğer yanda tereyağını kahverengi renk alıncaya kadar eritin. Ocaktan alarak soğumasını bekleyin. Ara dolgusu için ayrı bir kaptaki esmer şekeri, cevizi ve tarçını karıştırın.

Hamur mayalandığında üzerine un serpip büyük bir dikdörtgen halini alacak şekilde merdane ile açın. Üzerine soğuttuğunuz tereyağını sürüp, cevizli harcı dökün. Bu şekilde 10 dakika bekleyecek. Hamuru boylamasına 6 parçaya bölün. Kesilen parçaları üst üste koyarak 6'şar kare oluşturun. Dar ve uzun dikdörtgen kalıbı yağlayın. Kare halinde kesilmiş hamurları önü arkalı kalıbın içine yerleştirin. 45 dakika dinlendirdikten sonra üzerine esmer şeker ilave edip fırına atın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin.

