



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ PEYNİRLİ CEVİZLİ EKMEK

www.miele.com.tr

450 gr. Un
1/2 küp Maya (21 gr.)
150 ml süt
4 Yumurta
50 gr. Zeytinyağı
100 gr. çiğ Jambon, ince doğranmış
100 gr. Pecorino, rendelenmiş
1 çay kaşığı Mercanköşk, rendelenmiş
1/2 çay kaşığı Tuz
100 gr. Ceviz, iri çekilmiş
100 gr. siyah zeytin, doğranmış

Unu, mayayı, sütü, yumurtaları ve zeytinyağını pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Daha sonra jambon, peynir, mercanköşk ve tuzu karıştırın, çekilmiş cevizle birlikte hamura katın. Sonunda kalın doğranmış zeytinleri dikkatlice hamura ilave edin. Çok yumuşak olan hamuru yağlanmış bir kutu kalıba koyun ve hemen pişirin.

Nem İlaveli Pişirme:

Un, maya, süt, yumurtaları ve zeytinyağını pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru fırına koyun ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 45 dakika kabartın" otomatik programını seçin. Daha sonra jambon, peynir, mercanköşk ve tuzu karıştırın, çekilmiş cevizle birlikte hamura katın. Sonunda kalın doğranmış zeytinleri dikkatlice hamura ilave edin. Çok yumuşak olan hamuru yağlanmış bir kutu kalıba koyun, fırına koyun ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 45 dakika kabartın" otomatik programını seçin. Ekmeği uzunlamasına çizin ve altın sarısı renginde pişirin.