



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

CEVİZLİ EKMEK



Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
1 Adet yumurta
1 ay bardađı yođurt
1 Kahve fincanı ılık su
1 Avuç dövülmüş ceviz
1 orba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı toz Őeker
1 orba kaşığı tuz
2,5 Su bardađı un

Çukur bir kaba maya, ılık su ve Őeker konur, karıştırılır, üzerine yoğurt, tuz, yumurtanın akı, un konur iyice yoğrulur.

zeri kapalı olarak 1 saat dinlendirilir.

Hamur yemek tabağı büyüklüğünde açılır, 1 çorba kaşığı yağ gezdirilip ceviz serpilir, rulo yapılır.

Yapılan rulonun kenarlarından ortaya doğru bastırılır, rulo Őekli kaybettirilir.

Yarım saat dinlendirilir, üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür.

200 derece fırında 35 dakika pişirilir.

Fırından çıkınca soğutulur, naylon bir poşete konur, sıkıca ağzı kapatılır.

Not: Cevizli ekmek sıvıyağ yerine, tereyağı ile de hazırlanabilir.