



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Wahlnußbrötchen

Cevizli Ekmek



½ Packung Hefe
1 Ei
1 Teeglas Joghurt
1 Espressotasse lauwarmes Wasser
1 handvoll zerstampfte Walnüsse
1 EL Öl
1 KL Zucker
1 EL Salz
2 ½ Gläser Mehl

- # In einer tiefen Schüssel Hefe, lauwarmes Wasser und Zucker vermischen, dazu Joghurt, Salz, Eiweiß und Mehl geben und gut durchkneten.
- # Zugedeckt eine Stunde gären lassen.
- # Den Teig in der Größe eines Tellers ausrollen, den Teig mit einem Eßlöffel Öl begießen und mit Walnuß bestreuen und zusammenrollen.
- # Von den Enden in die Mitte zusammendrücken damit keine Rollform mehr zu erkennen ist.
- # Eine halbe Stunde ruhen lassen und mit dem Eigelb bestreichen.
- # Bei 200 Grad im Backofen 35 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen abkühlen lassen und in Folien einpacken und gut verschließen.

Tipp: Bei der Zubereitung des Walnußbrots kann anstelle des Öls auch Butter verwendet werden.