CEVİZLİ EKMEK



Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
1 Adet yumurta
1 Çay bardağı yoğurt
1 Kahve fincanı ılık su
1 Avuç dövülmüş ceviz
1 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı toz şeker
1 Çorba kaşığı tuz
2,5 Su bardağı un

Çukur bir kaba maya, ılık su ve şeker konur, karıştırılır, üzerine yoğurt, tuz, yumurtanın akı, un konur iyice yoğrulur.
Üzeri kapalı olarak1 saat dinlendirilir.
Hamur yemek tabağı büyüklüğünde açılır, 1 çorba kaşığı yağ gezdirilip ceviz serpilir, rulo yapılır.
Yapılan rulonun kenarlarından ortaya doğru bastırılır, rulo şekli 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 303 | Adı: Cevizli Ekmek | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 14:19