

Balkabakli Ekmek

Malzemeler

1 dilim balkabagi (300gr. kadar)
1 cay bardagi sivi yag
1/2 cay bardagi sut
1 tatli kasigi tuz
aldigi kadar un
2 yemek kasigi bal
1 kase iri kirilmis ceviz
aldigi kadar un
1 paket maya

Yapilisi

Balkabagi kup kup dogranip cok az su ile haslanir. Soguyunca iyice ezilerek pure haline getirilir. Sut, sivi yag, tuz ve bal eklenip karistirilir. Uzerine un ve maya eklenip ele yapismayan yumusak bir hamur elde edilir. Uzeri ortulup 40 dakika kadar mayalanmasi icin bekletilir. Mayalanmis hamura ceviz eklenip karistirilir ve margarin ile yaglanmis baton kek kalibina yerlestirilir. 40-45 dakika tekrar mayalandirilir. Uzerine keskin bir bicak yardimi ile cizik atilir. Onceden isitilimis 180 derece firinda uzeri kizarincaya kadar pisirilir. Kurdan batirilarak icinin pisip pismedigini kontrol edilir. Kurdan kuru cikiyorsa pismis demektir. Soguyunca kaliptan cikarilir ve dilimlenerek servis yapilir.
ellerimize saglik