

Cevizli Ekmek

Malzemeler

1 su bardagi beyaz un
2 su bardagi tam bugday unu
2 yemek kasigi zeytinyagi
1 yemek kasigi maya
2 cay kasigi tuz
2 su bardagi ilik su
1 avuc dovulmus ceviz
1 cay kasigi toz seker

Yapilisi

1 Cay bardagi ilik suyun icine 1 yemek kasigi maya ve 1 cay kasigi toz seker eklenip, kabarmasini bekleyelim. Hamur kabina 1 su bardagi beyaz un, 1 su bardagi tam bugday unu, 2 cay kasigi tuz alalim. Iki yemek kasigi sivi yag, maya ve ceviz ekleyelim. 2 Su bardagi ilik su yavas yavas dokerek yoguralim. Tum malzeme iyice karistiktan sonra kalan 1 su bardagi tam bugday unu azar azar eklenerek yumusak bir hamur kivamina gelinceye kadar yoguralim. (Bu asamada ben biraz daha un ekledim.) Hamurun uzeri kapatilarak 1 saat oda sicakliginda mayalandiralim. Mayalanan hamur tezgahda yuvarlanarak, alti iyice unlanmis pisirme kabina yerlestirilir ve 1 saat daha mayalanmasi beklenir. Tepside mayalandiktan sonra hamurun uzerine biraz un serpilir, bicakla kesikler yapilir. Onceden isitilmis 200 derece firinda 30-40 dk. kadar pisirilir. firindan aldiktan sonra dilimleyerek servis yapabilirsiniz.
ellerimize saglik