

Yesil Zeytinli Cevizli Kepek Ekmegi

Malzemeler

5 su bardagi kepekli un
2 su bardagi + 1 cay bardagi ilik su
1 yemek kasigi silme kuru maya
1 yemek kasigi silme tozseker
1 su bardagi cekirdekleri cikarilmis ve dilimlenmis yesil zeytin
1 su bardagi cekilmis ceviz
1 tatli kasigi tuz
Uzerine;
2 yemek kasigi cekilmis ceviz ve biraz un

Yapilisi

Oncelikle kuru maya bir kaba alinip uzerine toz seker ve ilik su dokulerek karistiralim ve 15 dakika kadar bekletelim. Un yogurma kabina alalim ortasi havuz gibi acalim. Tuz ve eritilmis maya ekleyelim. 2 su bardagi ilik su azar azar eklenerek ozlu bir hamur yogrulur. Dilimlenmis yesil zeytin ve ceviz eklenip karistirilir. Hamur yaglanmis bir kaba aktarilarak uzeri streç filmle kapatilir. Iki misli kabinin kapiya kadar mayalanmasi beklenir. Mayalanan hamura bir miktar un serpilip yogrulur ve yassi ekmek sekli (Ben 2 tane ekmek yaptim.) verilerek yagli kagit serilmis firin tepsisine yerlestirelim. Uzerine firca yardimiyla su surulur. Cekilmis ceviz ve un serpilerek 30 dakika kadar tepside mayalanmasi icin bekletilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda bicak batirilip icinin pisip pismedigini kontrol edilerek pisirilir. Batirilan bicak temiz cikiyorsa ekmegimiz pismis demektir. Soguyunca dilimleyelim ve servise hazır. ellerimize saglik