

# Mengen Cevizli Ekmek

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

10 kişilik

Orta

~198 kcal

Açılış 5/10

Mengen cevizli ekmek, Bolu'nun aşçıları tarafından ilçesinde kahvaltımamasına rağmen ceviz parçalarıyla dokusu zenginleşen yumuşak bir köy ekmeğidir.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 1 su bardağı Ceviz
- 20 gr Tereyağı

## Yapılışı

- Hamuru yoğurup 30 dakika mayalandırın.
- Cevizi hamura katıp somun şekli verin.
- Ekmeği 190°C fırında 35 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Cevizi yoğurmanın sonuna bırakmak hamurun rengini fazla koyulaştırmadan iri parçaları korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip tereyağı ve bal ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt