

# Şırnak Cevizli Tava Ekmeği

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 5/10

Şırnak cevizli tava ekmeği, ince hamuru ceviz ve baharatla tavada kapatılarak dağ mutfağına ait kenarlı, doyurucu ve kolay paylaşılabilir ekmeğinizi taşıyın.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Su
- 1 su bardağı Ceviz
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Un, su ve tuzla yumuşak bir hamur yoğurun.
2. Hamuru açılarak cevizli içi içine koyarak kapatın.
3. Ekmeği tavada iki yüzünü toplam 10 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

İç malzemeyi hamurun ortasında toplamak pişerken kenarlardan taşmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip yanında ayranla, tava ekmeğini sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş