

# Sirnak Cevizli Tava Ekmeği

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 1 bar 5/10

Şirnak cevizli tava ekmeği, ince hamuru ceviz ve baharatla tavada kapatılarak dağ mutfağına ait kenarlı, doyurucu ve kolay paylaşılabilir ekmeğin bir ekmeği işi taşır.

## Malzemeler

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

## Yapılışı

1. Un, su ve tuzla tava ekmeği hamurunu 7 dakika yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin, açarken kenarlar çatlamasın.
3. Cevizi iri kıyıp hamurun ortasına yayın ve kenarları kapatın.
4. Ekmeği yağsız tavada orta ateşte bir yüzü 5 dakika pişirin.
5. Çevirip diğer yüzünü 5 dakika kızartın, ceviz sosunu sürün.

### PÜF NOKTASI

İç malzemeyi hamurun ortasına toplamak pişerken kenarlardan taşmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip yanına ayranla, tava ekmeğini sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş