



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FRANSIZ YULAF EKMEĐİ

Hamur için:

200 gr yulaf unu

250 gr süt

300 gr iri un

1+1/2 çay kaşığı tuz

2 çay kaşığı mısırözü yağı

Maya için:

1 çay kaşığı şeker

4 yemek kaşığı ılık su

2 çay kaşığı toz maya

Üstü:

Biraz süt

1 yemek kaşığı yulaf

Yulaf ununu bir kabın içine koyup, üstüne sütü dökün ve çekmesi için 30 dakika bekleyin. Şekeri suda eritip, üstüne toz mayayı serpiştirip ılık bir yerde köpüklenene dek 10 dakika bekletin. Un ve tuzu bir kabın içine eleyin. Ortasında bir çukur açıp, yulaf ununu, mayayı ve mısırözü yağını koyup yumuşak bir hamur yapın. Unlanmış bir yüzeye alıp hamur düzgün ve esnek olana dek 10 dakika yoğurun. Hamuru ya zeytinyağı sürülmüş bir plastik torbada ya da üstüne nemli bir bez örterek iki kez büyüyene dek ılık bir yerde kabarmaya bırakın. 2 adet 400 gr'lık kalıbı yağlayın. Hamuru unlanmış bir yüzeye alıp, 1-2 dakika yoğurun ve ikiye bölüp dikdörtgen biçimi verin. Hazırlanan kalıplara yerleştirip, üstlerine süt sürüp yulafları serpin. Üstlerine nemli bez örterek ya da kalıpları plastik torbalara koyarak iki kez büyüyene dek kabarmaya bırakın. Sıcak fırında 30 dakika pişirdikten sonra fırının ısısını azaltıp bir 30 dakika daha pişirin. Kalıplardan çıkarıp, soğutun. Bu ekmeğ birkaç gün tazeliğini korur.