



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞDAY UNLU VE CEVİZLİ EKMEK (EKMEK MAKİNESİ)

175 gram buğday unu
1 50 gram kepekli ekme
150 gram beyaz ekme unu
1 çorba kaşığı esmer şeker
1 + 1/2 tatlı kaşığı tuz
1 + 1/2 tatlı kaşığı instant kuru maya
2 çorba kaşığı zeytinyağı
325 ml. su
150 gram iri parçalanmış ceviz içi
Un (üzerine serpmek için)

1. Kalıbı makineden çıkartın. Hamur karıştırıcı bıçağını içine yerleştirin. Soğuk su ve yağı kalıba alın. Sırasıyla unları, pudra şekerini ve tuzu ekleyin. Unun ortasına küçük bir havuz açıp mayayı serpiştirin.
2. Kalıbı makinenin içine yerleştirin, kapağını kapatın ve hamur veya temel hamur ayarına getirin. Başlama düğmesine basın.
3. Ek malzeme sinyali çalınca, cevizleri ekleyin ve programa devam edin.
4. Program bitince, kalıbı makineden çıkartın. Ekmeği hafif unlanmış bir yüzeye alın.

