



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ EKMEK

<https://www.colyakankara.org.tr>

½ litre süt
1 bardak ılık su
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
1 yemek kaşığı sıvı yağ
500 gr glutensiz un

Süt,tuz,yumurta, şeker,sıvı yağ ve de kabartma tozu iyice mikserle çırpılarak karıştırılır. Daha sonra yavaş yavaş glutensiz un eklenir mayonez kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. İçerisinde pütür kalmamasına dikkat edilir . Daha sonra yağlanmış dikdörtgen teflon ya da plastik kek kalıbına ikiye bölerek ayrı ayrı dökülür. Üzeri bir bıçakla çizilir. Arzu edilirse susam ya da çörek otu ekilir. 200 derece önceden kızdırılmış ve de içinde bir kaptaki su yerleştirilen fırına verilir. Fırının kapağı hiç açılmadan yaklaşık 40 dakika pişirilir. Piştikten sonra üzerine temiz bez örtülür. Soğuduktan sonra dilim dilim kesilir.

Not: Glutensiz un olmadığı takdirde aynı tarif ile pirinç unu ya da mısır unu da kullanılabilir.(2 paket Pirinç unu, 1 paket Bağdat Mısır unu)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 28.06.2022