



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLÜTENSİZ EKMEK

250 gr glütensiz un
150 gr mısır unu
100 gr Pakmaya Pirinç Unu
1 paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
1 çay bardağı ılık su (80 ml)
1 çay bardağı ılık süt (80 ml)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet büyük boy yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
Üstü için:
3-4 adet kuru incir, ufak küp doğranmış
100 gr keçi peyniri

Sıvı malzemeleri ve Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası'nı hamur yoğurma kabında karıştırın. Unları ayrı bir kapta eleyip harmanlayın. Harmanladığınız unlu karışımı yavaş yavaş hamur yoğurma kabına ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru top şeklinde yuvarlayın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Mayalanması için oda ısısında 1 saat bekletin. Daha sonra üzerini bıçakla hafifçe çiziniz ve 190 dereceye ayarlı fırında yarım saat pişirin. Fırından alın, soğuyunca dilimleyip servis yapın.

