



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GLUTENSİZ EKMEK

Zeynep Lamia

- 1 adet yumurta
- 1/2 su bardağı laktoksuz süt
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1.5 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 2 su bardağı glutensiz un
- 1,5 tatlı kaşığı toz şeker
- 1/2 tatlı kaşığı tuz

Ilık su ve kuru mayayı karıştırıp mayanın aktive olması için oda sıcaklığında bekletin. Yumurtayı çirpin, toz şeker, tuz, laktoksuz süt ve zeytinyağıyla karıştırın.

Elediğiniz glutensiz unu ekleyin. Yavaş yavaş köpürmeye başlayan maya karışımını ekleyip elinizle ya da çirpici yardımıyla karıştırmaya başlayın.

Hazırladığınız hamuru; zeytinyağıyla yağladığınız, ısıya dayanıklı, dikdörtgen bir kalıba alın. Üzerini örtün, oda sıcaklığında 20 dakika kadar bekletin. Ardından kabaran hamurun üzerine bıçak yardımıyla çizik atın. Fırın içindeki nem dengesini sağlaması adına ısıya dayanıklı bir kaba su doldurup fırının taban kısmına yerleştirin.

Mayalanan glutensiz ekmeği, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 45 dakika kadar pişirin. Dinlendirdikten sonra servis edin.

