



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ EKMEK

İstanbul Büyükşehir Belediyesi Halk Ekmek

2 su bardağı İHE Çölyaklılar için Glutensiz Nişastalı Karışım GNK

1 çay kaşığı tuz

1/4 paket yaş maya

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 su bardağı ılık su

Bütün malzemeler karıştırma kabına konular. Hamur pürüzsüz hale gelene kadar karıştırılır. Elde edilen hamur önceden yağlanmış ekmek tavası veya kek kalıbına dökülür, üzeri spatül yardımıyla düzleştirilir. Hamur ılık bir yerde iki kat hacme ulaşana kadar yaklaşık 1 saat mayalandırılır. Önceden 220 dereceye ısıtılmış fırında kapağı açılmadan yaklaşık 30 dakika pişirilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2022