



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GLUTENSİZ EKMEK

<https://carrefoursa.com>

4 su bardağı glutensiz un  
1 adet yumurta  
½ su bardağı laktosuz süt  
1 tatlı kaşığı kuru maya  
1,5 su bardağı ılık su  
½ çay bardağı zeytinyağı  
1,5 tatlı kaşığı toz şeker

Bir kasede ılık su ve mayayı karıştırıp oda sıcaklığında bekletin. Derin bir kasede yumurta, toz şeker, tuz, laktosuz süt ve zeytinyağını karıştırın. Glutensiz unu eleyerek karıştırma kabına alın. Mayayı da hamur kabına aktarın ve yoğurmaya başlayın. Hamuru yağlanmış bir fırın kabına aktarın ve üzerini nemli bir bezle örtün. Oda sıcaklığında en az 20 dakika bekletin. Bu arada fırını 200 derecede ısıtmaya başlayın. Kabaran hamurun üzerine bıçak kullanarak çizikler atın ve ekmeği fırına verin. Isıya dayanıklı bir kaseye su koyun ve kabı fırının tabanına yerleştirin. Glutensiz ekmeğinizi 200 derece fırında 45 dakika kadar pişirin. Üzeri kızarıp kabuk kabuk olduğunda ekmeğinizi fırından çıkarın ve soğumasını bekleyin.

Not: Glutensiz ekmeğinizi bölerek derin dondurucunuzda saklayabilirsiniz. Dilediğinizde ekmeğinizi çözdürüp ısıtarak tüketebilirsiniz.

