



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GLUTENSİZ EKMEK

1 paket kuru maya
Yarım su bardağı laktozsuz süt
1 yumurta
Toz şeker
Tuz
Zeytinyağı
Glutensiz un

1 paket kuru mayayı ılık su ile karıştırıp mayalanması için bekletin. Ayrı bir kaptaki oda sıcaklığındaki yarım su bardağı laktozsuz sütü, 1 yumurtayı, 1 tatlı kaşığı toz şeker, yarım tatlı kaşığı tuzu ve 3 yemek kaşığı zeytinyağını karıştırın.

İyice karıştırdıktan sonra 3 su bardağı glutensiz un ve beklettiğiniz mayayı ekleyip, yoğurun. Yağlanmış bir kabın içine koyun, üstünü streçle kapatıp 20 dakika daha mayalanması için bekletin. 20 dakikanın sonunda 200 dereceye ayarlı fırına koyun. Ekmeğinizin kuru olmaması için ayrı bir kabın içine su koyup fırının tabanına yerleştirin.

35-40 dakika sonra ekmeğiniz hazır!

