



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ EKMEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 su bardağı glutensiz un
Yarım su bardağı süt
1 adet yumurta
1,5 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı kuru maya
4 yemek kaşığı zeytinyağı ya da tereyağı
Yarım tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı ılık su

Önce derin bir kabin içinde yumurta, süt, zeytinyağı, şeker ve tuzu karıştırın. Ayrı bir yerde kuru mayayı ılık su ile karıştırıp mayanın köpürerek aktive olması için bekleyin. Maya aktive olduğunda un ile birlikte başta hazırladığınız karışıma ekleyip tüm malzemeleri hamur haline getirin. Mayanın hamura iyice dağılması için yoğurma işlemini kısa tutmayın. Daha sonra hamurun üzerini temiz bir bez ile örterek oda sıcaklığında 20 dakika bekletin.

Hamurunuzu dilediğiniz gibi şekillendirdikten sonra yağlanmış fırın kabına yerleştirerek önceden ısıtılmış fırında 200 derecede, üzeri kızarana kadar 45 dakika pişirin.

