



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ MAYASIZ EKMEK

<https://www.colyaklayasamak.com.tr>

- 2 bardak Pirinç Unu
- 1 bardak Patates Nişastası
- 1/2 bardaktan biraz az Mısır unu,
- 1/2 bardak Soya Unu (1 kaşık Humus Unu, veya 1 kaşık Patates Unuyla 1/2 bardağa tamamlayın)
- 1/2 bardak Glütensiz un (Sinangil, Glutano, vs...) = Yani toplam 4+1/2 bardak un (daha fazla un karışım alternatifleri için "Haberler" bölümüne tıklayınız)
- 1 çay kaşığı sıvı yağ
- 1 yumurta (çırpılmış) oda sıcaklığında
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat (istenirse)
- 2,5 bardak süt (veya su) oda sıcaklığında

Ekmek makinesine sırasıyla; süt, yumurta, tuz, şeker ve yağ,, üzerine un karışımı, kabartma tozu ve karbonat ekleyin (unları ve kabartma tozunu önceden bir yerde karıştırırsanız sonuç daha iyi olacaktır). Ekmek makinesinde, karıştırma esnasında, bir spatula ile karışıma yardım ederek unun iyice karıştığından emin olun. Mayalanma olmadığından, en az bekleme süresi olan programda pişirilebilir. (Mutlaka bütün malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır).