



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ ZEYTİNLİ EKMEK

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

1 paket Dr. Oetker Glutensiz Ekmek Karışımı

1,5 su bardağı ılık su

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 su bardağı ince doğranmış siyah zeytin

Üzeri için:

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Kalıbı yağlayın. Glutensiz ekmek karışımını çırpma kabına alıp üzerine paketin içinden çıkan maya poşetini boşaltın ve kaşık ile karıştırın. Üzerine ılık su ve sıvı yağı ilave edin. Mikserin hamur karıştırıcı uçları ile orta devirde 2-3 dakika karıştırın. Üzerine ince doğranmış zeytinleri ilave edin ve kısa bir süre daha karıştırın. Hamuru kalıba alın ve üzerine 1-2 yemek kaşığı sıvı yağ döküp kaşık yardımı ile yayın. Üzerini kapatın ve 30 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Beklettiğiniz hamuru fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 50 - 60 dakika

Fırından alıp 5 dakika bekletin ve kalıptan çıkarın. Tel üzerine alıp soğumaya bırakın. Dilimleyip servis yapın.

