



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRLANDA EKMEĞİ

250 gram buğday unu
45 gram yulaf ezmesi
4 yemek kaşığı buğday kepeği
1½ çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
4 yemek kaşığı küp tereyağı
350 gram yoğurt

Fırınınızı 220 dereceye getirin.

Fırına pişirme kağıdını koyup ısıtın.

Büyük bir kasede unu, yulaf ezmesini, buğday kepeğini, karbonatı ve tuzu karıştırın.

Bıçak yardımı ile tereyağı keserek unlu malzemeye karıştırın (görünüm ekmek içi gibi olacak).

Yoğurt ekleyip karıştırın.

Yoğurt ve karbonat bu aşamada karışınca maya görevi göreceğinden hamuru bir an evel top haline getirin.

Tezgahı unlayıp 30 saniye kadar yoğurun.

Üzerini unlayın ve altını biraz düzleştirip tepesine ortadan X işaretinde kesin.

Fırında daha önceden ısıttığınız pişirme kağıdının üzerine hamuru alın.

30-35 dakika pişirin.