KARABUĞDAYLI MISIRUNLU EKMEK

2 su bardağı glütensiz karabuğday unu
Yarım su bardağı mısır unu
1 çay kaşığı karbonat veya yarım paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı ılık su

Bir kaba unu, mısır ununu, tuzu ve kabartma tozunu koyup iyice karıştırıyoruz. Üzerine zeytinyağı ve azar azar suyu ilave edip yoğuruyoruz. Yağladığımız kaba eşit şekilde döküyoruz ya da çok az un ilavesiyle ekmek şeklini veriyoruz. Sonra üzerine elimizle su sürüyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında bir saat pişiriyoruz. Ekmeğimizi bir süre dinlendirip servis ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:165406 • adı:Karabuğdaylı Mısırunlu Ekmek • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:22.05.2024 - 20:05