



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI EKMEK (EKMEK MAKİNESİ)

<https://yemek.name>

2 su bardağı un
3/4 su bardağı su
4 yemek kaşığı krema
1,5 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı instant maya
2 yemek kaşığı haşhaş

Bütün malzemeler karıştırılarak hamur yoğrulur.
40 dakika mayalanması için sıcak bir yerde bekletilir.
Kabaran hamur tekrar yoğrulur.
25 dakika daha mayalanması için bırakılır.
180 dereceye ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir.

Not: Ölçüler ekmek makinasında 1 numaralı normal ekmek programında küçük boy içindir.

