



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ HAMBURGER EKMEĞİ (EKMEK MAKİNESİ)

<https://yemek.name>

- 1 ½ kap su
- 2 yemek kaşığı süt tozu
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı şeker
- 4 kap un
- 2 ½ tatlı kaşığı instant maya

Ekmek makinesine sırasıyla malzemeleri ekleyin.

Süre bitiminde hamuru, unladığınız tezgahta yoğurun.

İstediğiniz boylarda bezeler yapın ve bunların üstünü örterek 2 kat kabarmasını bekleyin.

Bezelerin üstüne yumurta sarısı sürün, susam serpip 180 derecelik fırına verin, 20-30 dakika sonra alın.

