



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEĐİ

<https://multicooker.com>

Buğday unu 270 gr
Mısır unu 110 gr
Şeker 10 gr
Tuz 5 gr
Kuru maya 4 gr
Süt 50 ml
Bitkisel yağ 40 ml
Su (oda sıcaklığı) 160 ml

Su, tuz, şeker ve mayayı ayrı kaptaki iyice karıştırın. 30 ml bitkisel yağ ve un ekleyin ve hamuru yoğurun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine bitkisel yağ sürün, hamuru koyun ve kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu EKMEK, pişirme süresini 2 saat 30 dakika olarak ayarlayın "Başlat" tuşuna basın. Çalışma modu bitmeden 30 dakika önce kapağı açıp ekmeği çevirin. Kapağı kapatın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Hazır ekmeği içinden alın ve soğuması için 20 dakika bırakın.

