



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTO SOSLU VE DOMATESLİ EKMEK (EKMEK MAKİNESİ)

- 475 gram beyaz ekmek unu
- 1+1/2 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı pudra şekeri
- 1 + 1/4 tatlı kaşığı instant kuru maya
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı pesto sos
- 275 ml. su
- 75 gram güneşte kurutulmuş domates (ince doğranmış)
- 3 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 1 yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

1. Kalıbı makineden çıkartın ve hamur karıştırıcı bıçağı makineye yerleştirin. Soğuk su, zeytinyağı ve pesto sosu kalıba alın. Un, tuz ve pudra şekerini ekleyin. Unun ortasına küçük bir havuz açıp mayayı serpiştirin.
2. Kalıbı ekmek makinesinin içine yerleştirin. Kapağını kapatıp, temel beyaz veya büyük 750 gr.'lık ekmek/ pişirme düğmesini ayarlayın, isteğinize göre üst kızartma ayarını yapın. Makineyi çalıştırın.
3. 1 çorba kaşığı dolmalık fıstığı ayırın, ilave malzeme sinyali çalınca, kurutulmuş domates ve dolmalık fıstıkları ekleyin. Kapağı kapatın ve programın devam etmesini sağlayın.
4. Programın bitmesinden 1 saat önce, yumurta sarısını 1 çorba kaşığı su ile karıştırıp ekmeğin üzerine sürün. Ayırdığınız dolmalık fıstıkları üzerine serpin. Ekmek makinesinin kapağını kapatın ve programın bitmesini bekleyin.
5. Programın sonunda kalıbı makineden çıkartın. Plastik bir spatula ile ekmeği kalıbın kenarlarından kurtarın. Ekmeği fırın telinin üzerine alıp soğumasın, bekleyin.

