



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## SOMUN EKMEK

<https://www.karaca.com>

Un, su, tuz ve kuru ya da yaş maya kullanarak bir hamur hazırlamanız gerekir. Ekmeğin içinin yumuşak, dışının ktır olması için yoğurma işlemi oldukça önemlidir. Elinizle yoğurmanız kıvamında bir ekme yapmak için yeterli gelmez.

Karaca Mastermaid hamur yoğurma makinesi 6 kademeli hız ayarına sahiptir. Geniş karıştırma haznesi ve hamur yoğurma aparatı sayesinde sizi yormadan ekme hamurunu hazır hale getirir.

Hamuru pişireceğiniz tepsiye alıp somun ekme şekli verdikten sonra yüksek sıcaklıktaki önceden ısıtılmış fırında pişirmeniz gerekir.

