



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ EKMEK

www.miele.com.tr

1/2 küp Maya (21 gr.)
300 ml Ayran, ılık
375 gr. Buğday unu
100 gr. Çavdar Unu
1 yemek kaşığı Buğday kepeği
1 yemek kaşığı Keten tohumu
1 çay kaşığı Şeker
2 çay kaşığı Tuz
1 çay kaşığı Tereyağı
Üstüne sürmek için:
Ayran

Mayayı ılık sütün içinde açın. Buğday unu, çavdar unu, buğday kepeği, keten tohumu, şeker, tuz ve tereyağı ile düzgün bir hamur yoğurun. Hamuru fırına koyun ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 30 dakika kabartın" otomatik programını seçin. Hamuru hafifçe yoğurun, uzun bir somun şekli verin ve yağlanmış kutu kalıba yerleştirin. Hamuru fırına koyun ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 15 dakika kabartma" otomatik programını seçin. Ekmeği çizin, üstüne kefir sürün ve sonra fırında altın sarısı pişirin.
