



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHILLI EKMEK (EKMEK MAKİNESİ)

<https://yemek.name>

1 paket Tahıllı ekmeğ un karışımı
140 ml su
140 ml süt
1,5 yemek kaşığı sıvı yağ
2 tatlı kaşığı şeker
1/2 su bardağı ceviz
2 yemek kaşığı haşhaş tohumu
1 paket instant maya

Önce suyu, sütü ekmeđ makinesinin kabına koyuyoruz.

Yağı ve şekerini de ekliyoruz.

Un karışımını ve mayayı ilave edip, makinede 3 saatlik bir program ayarlayıp, 750 gramlık boyutu seçtikten sonra çalıştırıyoruz.

Sinyal sesi geldikten sonra, kapağını açıp içine ceviz ve haşhaşı ekliyoruz.

Not: Ekmeđinizin daha parlak olmasını istiyorsanız. Isıya dayanıklı bir kabın içine su koyarak, ekmeğ makinesinin bir köşesine yerleştirin.

