



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ EKMEK

www.miele.com.tr

1 Küp Maya (42 gr.)
150-200 ml Ayran, ılık
500 gr. Un
100 gr. Şeker
1 tutam Tuz
20 gr. Tereyağ, sıvı
125 gr. yağsız Quark
250 gr. kuru Üzüm

Mayayı sütün içinde açınız. Un, tuz, şeker, yağ ve çözülen mayayı pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurunuz.

Yıkanmış ve süzölmüş üzümleri hamura katınız.

Otomatik program ile: Hamuru yağlanmış bir kare kalıba dökün, üstüne su sürün ve sonra ekmeği kızarıncaya kadar fırında pişirin.

Otomatik programsız: Hamuru yağlanmış kalıba koyun, fırına sürün ve 50 °C Üst-/Alt Isıtma programında yaklaşık 30 dakika hamur iki misli oluncaya kadar kabarmaya bırakın. Hamurun üstüne su sürün ve daha sonra ekmeği kızarıncaya kadar pişirin.
