



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAF UNLU EKMEK

2 su bardağı yulaf unu
1 su bardağı tam buğday unu
1 çay kaşığı kabartma tozu
1/2 çay kaşığı tuz
2 adet yumurta
1/4 su bardağı sızma zeytinyağı
1 çay bardağı süt (isteğe bağlı)

Fırını 180 derecede ısıtın ve ekme kalıbını yağlayın veya pişirme kağıdı ile kaplayın.

Bir karıştırma kabında yulaf unu, tam buğday unu, kabartma tozu ve tuzu karıştırın.

Ardından üzerine yumurtaları ve zeytinyağını ekleyin. Tüm malzemeleri iyice karıştırın.

Eğer karışım çok kuru görünüyorsa, isteğe bağlı olarak süt ekleyebilirsiniz. Ancak karışımın kıvamı çok sıvı olmamalı, biraz yoğun olmalıdır.

Hazırladığınız karışımı yağlanmış veya kaplı ekme kalıbına dökün ve düzgün bir şekilde yayın.

Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 45-50 dakika pişirin. Ekme kabarıp üzeri altın rengini aldığı anda kontrol edebilirsiniz. Kürdan testi yaparak, iç kısmının piştiğinden emin olun. Kürdanı ekme ortasına batırın, çıktığında temizse ekme pişmiş demektir.

Fırından çıkan ekme kalıbını 10 dakika kadar dinlendirin, ardından ekme kabını çıkarın ve tamamen soğuması için tel ızgara üzerine alın.

Tamamen soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın

