



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAFLI EKMEK

Bir kutu ETİ Lifalif Yulaf Ezmesi
bir paket yaş maya
bir küp kesmeşeker
bir yemek kaşığı tuz
bir yemek kaşığı ayçiçeği yağı
alabildiği kadar kepekli un (Yaklaşık iki su bardağı)

Bir paket yaş maya bir küp kesmeşekerle birlikte bir su bardağı ılık suda eritilir. Eriyen mayayla bir kutu ETİ Lifalif Yulaf Ezmesi genişçe bir kapta iyice yoğrulur. Yarım su bardağı ılık su eklenerek bir süre daha yoğrulur ve yumuşak bir hamur haline getirilir. Elde edilen yulaf ezmeli hamura bir yemek kaşığı tuz ve alabildiği kadar kepekli un eklenerek hamur yoğurma işlemi sürdürülür. İyice mayalanan ve yumuşayan hamura ekmek şekli verilir. Oda sıcaklığında 20 dakika dinlenmeye bırakılan ekmek hamuru önceden ısıtılmış fırında (160 derece) pişirilir.

