



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAFLI EKMEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

- 4 - 4,5 su bardağı un
 - 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
 - 1 su bardağı yulaf ezmesi
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 1 tatlı kaşığı toz şeker
 - 1 çay bardağı sıvı yağ
 - 1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
 - 2 tatlı kaşığı kekik
 - 1,5 su bardağı ılık su
- Üzeri için:
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
 - 1 yemek kaşığı yulaf ezmesi

Unu eleyip maya ile karıştırın. Yulaf ezmesi, tuz, toz şeker, sıvı yağ, peynir rendesi, kekik ve ılık suyu ekleyerek iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-50 dakika bekletin.

Fırın tepsisini yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurup ekmek şeklinde yuvarlayın ve tepsiye alın. Üzerlerine sıvı yağ sürün ve yulaf ezmesi serpin. 20 dakika bekletip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkartıp üzerini kapatın ve soğumaya bırakın.

