



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ İNCİRLİ VE PORTAKALLI EKMEK (EKMEK MAKİNESİ)

200 ml. taze sıkılmış portakal suyu  
150 gram kuru incir, doğranmış  
175 gram kepekli ekme unu  
300 gram beyaz ekme unu  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 + 1/4 tatlı kaşığı instant kuru maya  
4 çorba kaşığı bal  
150 ml. su  
2 çay kaşığı zencefil .  
Süt (üstüne sürmek için)

1. Küçük bir tencerede portakal suyunu ısıtın. Küçük parçalar şeklinde doğranmış incirleri ekleyin ve 30 dakika bekletin.
2. Kalıbı ekme makinesinden çıkartıp karıştırma bıçağını içine yerleştirin. Süzölmüş portakal suyunu, incirlerin yarısını, soğuk suyu, balı ve tereyağını kalıba alın. Unları ve tuzu ekleyin. Unun ortasına küçük bir havuz açıp üzerine instant kuru mayayı serpiştirin.
3. Kalıbı ekme makinesinin içine yerleştirin. Kapağı kapatın ve temel beyaz/ ekstra büyük 1 kg.'lık somun/pişirme ayarına getirin. İsteddiğiniz üst kızartma programını seçin. Başlama düğmesine basın.
4. 20-30 dakika sonra veya ek malzeme sinyali çalınca, kalan incirleri ve zencefili ekleyin. Plastik bir spatula ile kalıbın kenarına bulaşan hamurları temizleyin. Kapağı kapatın ve programı devam ettirin.
5. Program bitiminde kalıbı makineden çıkartın. Plastik bir spatula ile ekmeği kalıbın kenarlarından ayırın. Soğuması için fırın telinin üzerinde bekletin.



