

EYM'nize Hayran Bırakacak 70 Uygulamalı Tarif

Ekmek Sanatı (EYM Dizisi – III)

2015



*Bu Dokümanın hazırlanmasında;
<http://www.ekmeksanati.com>
ve
<http://www.ekmeksanati.info>
adreslerinde mevcut bilgilerin yanında*

*Rébecca Pugnale'nin
"Pour Le Plaisır De Recevoır, La Machine
À Pain: 100 Recettes"
isimli eserinden faydalanılmıştır. Orijinal
tarifler ve burada yer almayanlar için
lütfen kitabı satın alınız.*

*Evde, kimyasal katkı olmadan, bilinen malzemeler kullanarak, istediğiniz
tür ekmeği, en yüksek hijyen şartlarında pişirmek günümüzün yükselen
eğilimi haline gelmiştir. "Ölmeden önce yapılması gereken 101 şey" içinde
"en azından bir kere de olsa el emeği ekmeği yemek" olması da bu
yüzdendir.*

*El emeği (artizan) ekmeği yapımı tecrübe, bilgi ve malzeme gerektirdiğinden
Ekmeği Yapma Makineleri (EYM) bu boşluğu hızlıca doldurmaya aday
görünmektedir. Bu nedenle kullanımı hızlı yaygınlaşan EYM'lerin seçimi,
satın alınması ve kullanım kılavuzunun yanında, her EYM'de
uygulanabilecek, fazla bilgi ve tecrübe gerektirmeyen, aynı zamanda bizim
damak tadımıza uygun standart tariflere gerek duyulmaktadır.*



**İçerik, 5846 Sayılı Fikir ve Sanat
Eserleri Yasasına tabiidir.**

*Denenmemiş ya da denenmiş ancak sonucunda standardı yakalayamayan
ekmekler ortaya çıkaran tarifler yerine, denenmiş ve kanıtlanmış tariflerin
derli toplu olarak bulunduğu bir tarifler kitabına özellikle şu zamanlarda
ziyadesiyle ihtiyaç duyulduğundan bu kılavuz hazırlanmış ve Ekmeği
Dostlarının hizmetine sunulmuştur.*

Bu kılavuz; EkmekSanatı site ve forumunda ekmek yapımı süreçlerinde mutluluk ve hayal kırıklıklarını her dem paylaşan, bilgi ve tecrübelerini kıskanmayıp aktarmaktan haz alan, yılmak bilmeyen, yeni lezzetler peşinde koşan, sevenlerini ve sevdiklerini çocukluğumuzun ekmekleri ile tanıştırmayı kendine görev bilmiş, bilinçli beslenmenin önemini kavramış amatör ruhlu, ancak gerçek profesyonel tüm;

Ekmek Dostlarına

adanmıştır.

İçindekiler

EYM'de Adım Adım Ekmek Yapımı: _____	6
Hangi Tarif Olursa Olsun Uygulama Esnasında Yapılması Gerekenler _____	7
Ölçeklerin Uygulanması _____	8
Uygulanmış Tarif Örnekleri _____	9
GELENEKSEL EKMEKLER _____	10
1. Temel Beyaz Ekmek _____	10
2. Fransız Ekmeği _____	11
3. İtalyan Ekmeği _____	12
4. Köy Ekmeği _____	13
5. Çavdar Ekmeği _____	14
6. Kepek Ekmeği _____	15
7. Tam Buğday Ekmeği _____	16
8. Hafif Tam Buğday Ekmeği _____	17
9. Yulafly Ekmek _____	18
10. 7 Tahıllı Ekmek _____	19
11. Ketten Tohumlu Ekmek _____	20
12. Ruşeymli Ekmek _____	21
13. Arpa Ekmeği _____	22
14. Kestane Unlu Ekmek _____	23
15. Yabani Buğday (Kara Kılçık) Unlu Ekmek _____	24
16. Kamut Unlu Ekmek _____	25
17. Mısır Unlu Ekmek _____	26
18. Demirhindili Ekmek _____	27
19. Beyaz Peynirli Ekmek _____	28
20. Kimyonlu Ekmek _____	29
21. Limonlu Ekmek _____	30
TUZLU EKMEKLER _____	31
22. Sebze Sulu Ekmek _____	31
23. Sarımsaklı Ekmek _____	32
24. Soğanlı Ekmek _____	33

25.	Peynirli Ve Frenk Soğanlı Ekmek	34
26.	Keçi Peynirli Ekmek	35
27.	Rokfor Peynirli Ve Cevizli Ekmek	36
28.	Üç Peynirli Ekmek	37
29.	Zeytinli Ekmek	38
30.	Pizza Ekmeği	39
31.	Domatesli Ekmek	40
32.	Mantarlı Ekmek	41
33.	Safranlı Ekmek	42
34.	Brokolili Ekmek	43
35.	Boursin'li Ekmek	44
36.	Biberiyeli Ekmek	45
37.	Kurutulmuş Domatesli Ve Zeytinli Ekmek	46
38.	Patatesli Sarımsaklı Ekmek	47
TATLI EKMEKLER		48
39.	Ballı Tam Buğdaylı Ekmek	48
40.	Ballı Beyaz Ekmek	49
41.	Yoğurtlu Ballı Beyaz Ekmek	50
42.	Zencefilli Ekmek	51
43.	Anasonlu Ekmek	52
44.	Hurmalı Ekmek	53
45.	Cevizli Ekmek	54
46.	İncirli İntegral Ekmek	55
47.	Kayısılı Ekmek	56
48.	Elmalı Ekmek	57
49.	Fındık Ezmeli Kajulu Ekmek	58
50.	Fındık Ezmeli Muzlu Ekmek	59
51.	Fındıklı Ekmek	60
52.	Bademli Ekmek	61
53.	Antep Fıstıklı Ekmek	62
54.	Bademli Ve Limonlu Ekmek	63

55.	Elmalı Ve Cevizli Ekmek _____	64
56.	Kayıslı Ve Bademli Ekmek _____	65
57.	Elmalı Ve Muzlu Ekmek _____	66
58.	Zencefilli Ve Limonlu Ekmek _____	67
59.	Hurmalı Ve Kahveli Ekmek _____	68
60.	Elmalı Ve Ballı Ekmek _____	69
61.	Portakallı Ekmek _____	70
DİĞER EKMEK ÇEŐİTLERİ _____		71
62.	Sütlü Ekmek _____	71
63.	Tam Buğday Unlu Ekmek _____	72
64.	Kuru Üzümlü Brioche _____	73
65.	Vienna Ekmeği _____	74
66.	Brioche _____	75
67.	Puding Ekmeği _____	76
68.	Kougelpopf _____	77
69.	Panettone _____	78
70.	Mozaik Ekmek _____	79

EYM'de Adım Adım Ekmek Yapımı:

1. Her daim Besmeleyle başlamayı unutmayınız.
2. Kazanın şaftına yoğurma bıçağını takınız ve bastırarak iyice yerleştiriniz.
3. Kullanılacak malzemeyi tartarak/ölçerek hazırlayınız.
4. Malzemelerin oda sıcaklığında olmalarına özen gösteriniz.
5. Önce sıvıları kazana boşaltınız.
6. Sıvının üzerini kapatacak şekilde unun yarısını dökünüz.
7. Maya hariç kalan diğer malzemeleri serpiştiriniz.
8. Unun geri kalanını da boşaltarak alttaki malzemeleri kapatınız.
9. En son mayayı sıvılarla temas etmeyecek şekilde koyunuz.
10. Ekmek kazanını dikkatlice EYM'nin içine yerleştiriniz.
11. Uygun programı seçip çalıştırınız.
12. Karıştırma sonrası yoğurmaya başladığı anda MUTLAKA KIVAM KONTROLÜ yapınız. Azar azar su veya un ilavesi ile KULAK MEMESİ kıvamını yakalayınız.
13. EYM kazanı içine silikon spatuladan başka bir karıştırma malzemesi sokmayınız.
14. Program bitince 10 dk kadar bekleyiniz.
15. EYM üzerindeki anahtarı kapatınız (varsa), fişini çekiniz.
16. Ekmeğin altında yoğurma bıçağı kaldı ise hemen çengeli ile çıkartınız, sonraya bırakmayınız. Ekmeğinizi, altı boş ızgara nihale üzerinde pamuklu beze sararak dinlendiriniz. Kesmeden önce en az 1 saat bekletiniz.
17. EYM kazanını suyla durulayarak gerek bıçakta, gerek şaftta, gerekse de kazanda kırıntı ve bulaşık kalmasına engel olunuz, elinizde kazanın altından şaftı birkaç kez döndürerek parça sıkışmasına ve katılaşmasına engel olunuz.

Hangi Tarif Olursa Olsun Uygulama Esnasında Yapılması Gerekenler

EYM çalışmaya başladığında karıştırma ve ilk yoğurma aşamasında mutlaka takip edilmelidir. Yoğurmaya başladıktan bir kaç dakika sonra oluşan hamurun kıvamı kontrol edilmeli, hamur topanı olamamış ve kenarlarda bolca un kalmış ise Büyük Kaşık ile su ilavesi (azar azar) yapılmalıdır. Tam tersi, hamur çok cıvık ise ve hamur topanı oluşturamıyor ise yine aynı Şekilde Büyük Kaşık ile un ilavesi (azar azar) yapılmalıdır.

Un veya su ilavesinden sonra hamurun kendisini toplaması için birkaç dakika beklenmelidir. Aksi takdirde bir döngüye girebilirsiniz.

Unun ya da suyun daha büyük bir kaptan boşaltılması esnasında kazara tamamının kazan içine boşalması durumu olabilir, bundan kaçınmak için ilaveleri l Kaşıkları ile yapınız.



Hamur, EYM kazanında sert olmayan bir top kıvamını almalıdır. Aksi takdirde ekmeğiniz başarılı olmayacaktır. Video görüntüsü için:

http://ekmeksanati.com/documents/tek_ve_c7ift_bfde7aklfd_eym.html

Başarılı bir ekmeğ için MUTLAKA hamurun “kulak memesi” diye tabir edilen kıvamda olması gerekir. Katı hamurun ekmeği sıkı ve hacimsiz olur, cıvık hamurun ekmeği ise pişmeye başladığında çöker, krater halini alır.

Sinyal sesinden sonra katkı yapılan tariflerde sonradan yapılan limon ya da portakal kabuğu rendesi ya da elma kuru su, ayıklanmış zeytin gibi katkıların hamurun kıvamını değiştirmesine müsaade edilmemelidir. Özellikle bu aşamada hamurun katılan malzemeler dolayısı ile cıvıklaşma durumu söz konusu olabilir, bu da neticede hamurun kıvamını bozduğundan başarılı bir ekmeğin yapılmasına engel olacaktır.

Süt tozu bulunmadığı takdirde yazılı ölçüğün 3 katı miktar süt kullanılır ve bu kadar da toplam sıvıdan (su miktarından) çıkarılır. Örneğin; 1 Büyük Kaşık Süt tozu yerine 3 Büyük Kaşık süt konulup, su miktarı 3 Büyük Kaşık azaltılır.

Not: Tarifler <http://ekmeksanati.com/documents/109.html> sayfasında başarıyla uygulanmaktadır.

Ölçeklerin Uygulanması



1 Ölçü Kabı: 240 ml



1 Ölçü Kabı Un; elenmiş ve elenmemiş farklı ağırlıktadır

1 Ölçü Kabı: Standart 1 Cup'a karşılık gelmektedir. Piyasada 200 ml ila 450 ml arasındaki tüm Ölçü Kapları 1 CUP (Su bardağı) olarak geçmesine rağmen, tariflerde adı geçen Cup/Ölçü Kabı ölçüsü 240 ml'ye karşılık gelmektedir.

1 Ölçü Kabı'nın Ekmeklik Un olarak karşılığı: Şayet Un elenmiş ise (Ölçü Kabına havalandırarak alınırsa) 125 gr, Şayet Un elenmemiş ise (Ölçü Kabına havalandırmadan alınırsa) 140-150 grdır.



Sol taraf (dolu olan) Büyük Kaşık (15 ml), sağ taraf (boş olan) Küçük Kaşık (5 ml)

Büyük Kaşık olarak adlandırılan ölçü, TBSP/Yemek Kaşığı/Büyük Ölçü Kaşığı 'na karşılık gelmektedir ve 15 ml'dir. **Küçük Kaşık** olarak adlandırılan ölçü, tsp/Çay veya Tatlı Kaşığı/Küçük Ölçü Kaşığı 'na karşılık gelmektedir ve 5 ml'dir.

Uygulanmış Tarif Örnekleri



Fransız Ekmeği Uygulaması



Köy Ekmeği Uygulaması

GELENEKSEL EKMEKLER

1. Temel Beyaz Ekmek



Bir Büyük Kaşık “**tarhun**” ilave edilmiştir.

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	25
Beyaz Un (gr)	400	500	600
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2/3	1	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının içine iyice yerleştirerek malzemeleri yukarıda anlatılan sırada koyunuz ve ekmeğinizi pişiriniz.

2. Fransız Ekmeği



Program: Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Beyaz Un (gr)	400	500	600
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2/3	1	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Fransız Ekmeği, lezzeti çok beğenilen ve her tür yemeğin yanında gidebilen, bizim damak tadımıza uygun bir ekmektir. Yağ içermediği için çabuk kurur, mümkün olduğunca kısa sürede tüketilmelidir.

3. İtalyan Ekmeği

Program: Fransız Ekmek Programı

Ekmeğ Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	220	280	320
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Zeytinyağı (Büyük Kaşık)	2	2.5	3
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

İtalyan Ekmeği her gün sofranızda rahatlıkla yer bulabilecek lezzette ekmeklerdendir. Fransız ekmeğine nazaran daha geç bayatlar.

4. Köy Ekmeği



Program: Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	25
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	320	400	480
Çavdar Unu (gr)	40	50	60
Tam Buğday Unu (gr)	40	50	60
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Zengin içerikli Köy Ekmeği her yemeğin yanında yenebileceği gibi, aynı zamanda arzu edilen aromatik bitki ya da baharatlarla da zenginleştirilebilir. Rustik yapısı sayesinde her türlü katkıya (kurutulmuş domates, zeytin, ceviz, vb.) imkan sağlar.

5. Çavdar Ekmeği

Program: Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	25
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	280	350	420
Çavdar Unu (gr)	120	150	180
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Çavdar unu glüten barındırmadığı için beyaz undan yapılan ekmeklere nazaran kısmen daha hacimsiz ve tıknaz olur. Çavdar ununun getirdiği farklı lezzet, özellikle deniz mahsülleri ile birlikte değişik bir tat verir.

6. Kepek Ekmeği

Program: Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	250	310	370
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	30
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	360	450	540
Kepek (gr)	40	50	60
Tam Buğday Unu (gr)	40	50	60
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Kepek Ekmeği, barındırdığı zengin fiber sayesinde sindirime faydalı, mide dostu ekmeklerdendir.

7. Tam Buğday Ekmeği



Program: Tam Buğday Ekmeği

Ekmeğin Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	30
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	200	250	300
Tam Buğday Unu (gr)	200	250	300
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Yoğurmanın ilk 10 dk sonrasında hamur kıvamını kontrol ediniz. Tam buğday unu, normal una nazaran daha fazla su tutabilir, dolayısı ile hamur kuru kalabilir. İhtiyaç var ise az miktarda su ilave ediniz.

Tam buğday unundan yapılan ekmeğin, beyaz undan yapılanaya nazaran biraz daha küçük hacimli ve tıknazdır. Dolayısı ile ekmeğinin çok fazla kabarmasını beklemeyiniz, bu durum normaldir.

Tam buğday ekmeğinin zengin aroması ile içine aromatik bitkiler, baharatlar ya da benzeri malzemeleri ilave ederek daha zengin ekmeğin yapmaya müsaitir.

Tereyağ ve bal ile kahvaltıda mükemmel gider.

8. Hafif Tam Buğday Ekmeği



Program: Tam Buğday Ekmeği

Ekmeğ Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	30
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	300	350	400
Tam Buğday Unu (gr)	100	150	200
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Yoğurmanın ilk 10 dk sonrasında hamur kıvamını kontrol ediniz. Tam buğday unu, normal una nazaran daha fazla su tutabilir, dolayısı ile hamur kuru kalabilir. İhtiyaç var ise az miktarda su ilave ediniz.

Tam buğday unundan yapılan ekmeğ, beyaz undan yapıłana nazaran biraz daha küçük hacimli ve tıknazdır. Dolayısı ile ekmeğinizin çok fazla kabarmasını beklemeyiniz, bu durum normaldir.

Tam buğday ekmeğinin kendine has aroması ile içine aromatik bitkiler, baharatlar ya da benzeri malzemeleri ilave ederek daha zengin ekmeğler yapmaya uygundur.

Tereyağ ve bal ile kahvaltıda mükemmel gider.

9. Yulaflı Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	30
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Yulaf, ezilmiş (gr)	50	60	70
---------------------	----	----	----

Sinyal sesinden sonra Yulaf ezmesi yerine Yulaf Unu ve yanında kurutulmuş meyveler, aromatik bitkiler, baharatlar, kuru üzüm, ceviz vb. de ekleyebilirsiniz. Enerji verici ve kendine has tadıyla besleyici bir ekmektir.

10. 7 Tahıllı Ekmek



Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	30
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	200	250	300
7 Tahıllı Un (gr)	200	250	300
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Şayet 7 tahıllı un bulamazsanız karışımı kendiniz şöyle hazırlayabilirsiniz:

Her birinden 30'ar gr olmak şartıyla; Mısır, çavdar, yulaf, arpa, karabuğday, soya ve pirinç unlarını karıştırabilirsiniz. Sinyal sesinden sonra da toplamda 50 grı geçmeyecek şekilde; kahverengi ve sarı keten, darı, ay çiçeği, susam ve haşhaş tohumlarını ekleyebilirsiniz.

7 Tahıllı Ekmek, et yemekleri yanında mükemmel gittiği gibi, kahvaltıda tereyağı ile de ideal bir çift oluşturur.

11. Keten Tohumlu Ekmek



Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	30
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	320	400	480
Çavdar Unu (gr)	40	50	60
Tam Buğday Unu (gr)	40	50	60
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Keten Tohumu (gr)	30	40	50
-------------------	----	----	----

Sinyal sesinden sonra keten tohumlarını ilave ediniz. **Keten tohumu yerine Döğülmüş Üzüm Çekirdeği, Susam ya da Mavi Haşhaş tohumları** koyabilir ya da karışım yapabilirsiniz.

Tost için çok uygundur.

12. Ruşeymli Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	30
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Ruşeym (gr)	50	60	70
-------------	----	----	----

Ruşeymli Ekmek, mineraller, E ve B vitaminleri bakımından diğer ekmeklere nazaran çok daha zengindir. Et yemekleri yanında ve kahvaltıda yenilebilecek besleyici bir ekmektir.



Ruşeym

13. Arpa Ekmeği

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	30
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	300	350	400
Arpa Unu (gr)	100	150	200
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Kahvaltı ve öğle yemekleri için benzersiz tadı ile vazgeçilmez ekmeklerdendir.

14. Kestane Unlu Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	30
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	300	350	400
Kestane Unu (gr)	100	150	200
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Kestane, kabaca doğranmış (gr)	60	80	100
--------------------------------	----	----	-----

Bu ekmek özellikle soğuk etlerin yanında, peynir ile birlikte ve tereyağ ile mükemmel gitmektedir.

15. Yabani Buğday (Kara Kılçık) Unlu Ekmeği

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmeğ Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	30
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	200	250	300
Yabani Buğday Unu (gr)	200	250	300
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Bu ekmeğ, her türlü yemeğin ve öğünün yanında mükemmel gider. Hafif fıncıklı/cevizli lezzeti ile kendisini unutmınıza izin vermeyecektir.

16. Kamut Unlu Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	30
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2/3	1	1.5
Kamut Unu (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Kamut buğdayı, genetiğıyle oynanmamış ve Mısırlıların da kullandıkları tahmin edilen, besin değerleri diğere buğdaylardan yüksek olan bir türdür.

Zengin aroması ile hafif tereyağ lezzeti vermektedir. Hemen her öğünde her tür yemekle gidebilmektedir.

17. Mısır Unlu Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	230	280	330
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1	2	3
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	300	350	400
Mısır Unu (gr)	100	150	200
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sıcak tüketilmesi tavsiye edilir. Yoğurt ve kızartılmış tavuk eti yanında tercih edilir.

18. Demirhindili Ekmek



Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Demirhindi (ml)	230	285	340
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Bal (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (gr)	300	350	400
Tam Buğday Unu (gr)	100	150	200
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

İstanbul'da halen şerbeti satılmakta olan demirhindi, ekmeklere de egzotik bir lezzet katmaktadır. Tarifte yazılı şekilde yapılabileceği gibi, baharat ilaveleri ile de farklı lezzetler ortaya çıkarılabilmektedir.



19. Beyaz Peynirli Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	140	170	200
Beyaz Peynir (gr)	100	130	160
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	25
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Peyniri oda sıcaklığında kullanmaya dikkat ediniz. İsveç ekmeğinden ilham alınan bu tariftten çok yumuşak bir ekmek ortaya çıkmaktadır. Özellikle kahvaltıda iyi giden, hafif bir ekmektir.

20. Kimyonlu Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	25
Beyaz Un (gr)	350	400	450
Çavdar Unu (gr)	50	100	150
Kimyon Tohumu (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Kimyonu başlangıçta karıştırabileceğiniz gibi, sinyal sesinden sonra da ilave edebilirsiniz. Değişik bir lezzete sahip, özellikle iyi kalite peynirler ile yenebilecek bir ekmektir.

21. Limonlu Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Limon Suyu (adet) (Dikkat!!!)	1	1.5	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	3	4
Tereyağ (gr)	15	20	25
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2/3	1	1.5
Beyaz Un (gr)	400	500	600
Limon Kabuğu, rendelenmiş (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Dikkat: Limonlar sıkıldıktan sonra ortaya çıkan limon suyu ile ilave edilecek su toplamları tarifte yazılı su kadar olacaktır. Aksi takdirde hamur cıvık olur ve ekme çöker.

Hafif lezzeti ile deniz ürünleri ve balığın yanında iyi gitmektedir.

TUZLU EKMEKLER

22. Sebze Sulu Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	120	150	180
Sebze Suyu (ml)	120	150	180
Tabasco (Acı Biber sosu, damla)	3	5	7
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	3	4
Tereyağ (gr)	15	20	25
Süt tozu (Büyük Kaşık)	2/3	1	1.5
Sarımsak tozu (Küçük Kaşık)	0.5	1	1.5
Kereviz tozu (Küçük Kaşık)	0.5	1	1.5
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Çorba veya kızartılmış sebze yanında mükemmel gitmektedir. Her türlü sebze suyu ile de servis edilebilir.

23. Sarımsaklı Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	230	285	345
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	3	4
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1	1.5	1.5
Sarımsak tozu (Küçük Kaşık)	0.5	1	1.5
Sarımsak Dişi (Adet)	4	5	6
Maydanoz (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sarımsakları soyduktan sonra kahverengileşinceye kadar kavrulur. Daha sonra mutfak havlusu üzerinde kuruladıktan sonra sinyal sesini takiben EYM'ye atılır. Arzu edilirse Parmesan peyniri de ilave edilebilir.

Balık yanında çok iyi gider.

24. Soğanlı Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	230	285	340
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Soğan, dilimlenmiş, kavrulmuş (gr)	70	90	100
------------------------------------	----	----	-----

Soğanları dilimledikten sonra tavada kızartılır. Mutfak havlusu üzerinde kuruladıktan sonra sinyal sesini müteakiben kazana ilave edilir.

Sebze yemekleri ile mükemmel gider.

25. Peynirli Ve Frenk Soğanlı Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	120	150	180
Ricotta Peyniri (gr)	120	150	180
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Frenk Soğanı (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Özellikle ızgaraların yanında sıcak servis yapılmalıdır.

26. Keçi Peynirli Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	25
Beyaz Un (gr)	400	500	600
Keçi Peyniri, rendelenmiş (gr)	60	80	100
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Keçi peynirini rendelenmiş olarak sinyal sesini takiben de ilave edebilirsiniz.

Bu ekmeği sebze yemeklerinin yanında mümkünse sıcak sıcak servis yapınız.

27. Rokfor Peynirli Ve Cevizli Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	230	290	340
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Rokfor Peyniri (gr)	60	80	100
Ceviz içi, kıyılmış (gr)	40	50	60

Peyniri küçük parçalara ayırıp, cevizi de kabaca doğrayarak sinyal sesinden sonra kazana ilave ediniz.

Yoğun aromalı bu ekmek, soğumadan aperatif olarak ikram edilmelidir.

28. Üç Peynirli Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	230	285	340
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Emmental Peyniri (gr)	20	30	40
Mozzarella Peyniri, kıyılmış (gr)	20	30	40
Parmesan Peyniri (Büyük Kaşık)	2	3	4

Salata yanında ya da aperatif olarak mükemmel gitmektedir.

29. Zeytinli Ekmek



Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek B�y�kl�g�	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	230	285	340
Tuz (K��c�k Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (K��c�k Kaşık)	2	2.5	3
S�t Tozu (K��c�k Kaşık)	2	2.5	3
Zeytin Yağı (B�y�k Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (K��c�k Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Yeşil Zeytin, ayıklanmış (gr)	20	30	40
Siyah Zeytin, ayıklanmış (gr)	20	30	40
Parmesan Peyniri (B�y�k Kaşık)	2	3	4

Salata yanında ya da aperatif olarak m kemm l gitmektedir.

30. Pizza Ekmeği

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	120	140	170
Domates Suyu (ml)	120	145	170
Tuz (Küçük Kaşık)	½	1	1.5
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Kekik (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Siyah Zeytin, ayıklanmış (gr)	20	30	40
Mozzarella Peyniri (gr)	20	30	40

Salata yanında ya da aperatif olarak mükemmel gitmektedir.

31. Domatesli Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	230	280	330
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Fesleğen (Küçük Kaşık)	1.5	2	2.5
Sarımsak Tozu (Küçük Kaşık)	1.5	2	2.5
Domates, orta boy soyulmuş doğranmış (adet)	1	1.5	2

Salata yanında ya da aperatif olarak mükemmel gitmektedir.

32. Mantarlı Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	230	285	340
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Maydanoz, doğranmış (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Mantar, doğranmış (gr)	60	80	100

Mantarlı ekmek, et ve et yemeklerinin yanında çok iyi gitmektedir.

33. Safranlı Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	230	285	340
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Safran, döğülmüş (Küçük Kaşık)	1	1	1
--------------------------------	---	---	---

Yoğurma bıçağını ekmek kazanın için yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeyi koyup ekmeğinizi pişiriniz.

34. Brokolili Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	230	285	340
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Krema (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Brokoli, haşlanmış doğranmış (gr)	40	60	80
-----------------------------------	----	----	----

Brokoliyi buharda haşlayınız ancak diri kalmasına özen gösteriniz.

35. Boursin'li Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	140	175	210
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Boursin (gr)	100	125	150
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Bu ekmek salata yanında ve aperatif olarak iyi gitmektedir.



073305 www.fotosearch.com

Boursin'in hazırlanması:

- 250 gr tereyağ, oda sıcaklığında
- 500 gr krem peynir, oda sıcaklığında
- 3 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 Küçük Kaşık keklilotu
- 1/3 Küçük Kaşık kekik
- 1/4 Küçük Kaşık karabiber
- 1/4 Küçük Kaşık fesleğen
- 1/4 Küçük Kaşık mercanköşk
- 1/4 Küçük Kaşık dereotu

Tamamını homojen bir şekilde karıştırdıktan sonra silindir şekline getirip servis yapınız.

Her defasında aşağıdakilerden sadece biri katılmak suretiyle farklı lezzetler de elde edebilirsiniz:

- Döğülmüş biber,
- Kıyılmış ceviz,
- Kıyılmış Badem,
- Ayıklanmış Zeytin

36. Biberiyeli Ekmek



Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	160	200	240
Süt (ml)	80	100	120
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Yumurta, çirpılmış (Adet)	1	1	1
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Biberiye (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
------------------------	---	-----	---

Yoğurma bıçağını ekmek kazanın içine yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada ekmeğinizi pişiriniz.

Not: Yumurta içeren tariflerde sıvı miktarı hesaplanırken Ölçü Kabına yumurta kırılır, üzerine; verilen ölçüye kadar su doldurulur.

37. Kurutulmuş Domatesli Ve Zeytinli Ekmek



Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	230	285	340
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Parmesan (Büyük Kaşık)	2	3	4
Kurutulmuş Domates (gr)	20	30	40
Siyah Zeytin, ayıklanmış doğranmış (gr)	20	30	40

Bu ekmek salata yanında ve aperatif olarak iyi gitmektedir.

38. Patatesli Sarımsaklı Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Sarımsak Tozu (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Haşlanmış Patates (Büyük Kaşık)	3	4	6
Emmental Peyniri veya Eski Kaşar (gr)	20	30	40

Bu ekmek salata yanında ve aperatif olarak iyi gitmektedir.

TATLI EKMEKLER

39. Ballı Tam Buğdaylı Ekmek



Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Bal (Büyük Kaşık)	2	3	4
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Tereyağ (gr)	15	20	25
Beyaz Un (gr)	200	250	300
Tam Buğday Unu (gr)	200	250	300
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Yoğurma bıçağını ekmek kazanın için yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri yerleştiriniz ve ekmeğinizi pişiriniz.

40. Ballı Beyaz Ekmek



Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Bal (Büyük Kaşık)	2	3	4
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	25
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Yoğurma bıçağını ekmek kazanın içine yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri yerleştiriniz ve ekmeğinizi pişiriniz.

41. Yoğurtlu Ballı Beyaz Ekmek



Bu ekmeğin yapımında beyaz ve tam buğday unu karışımı yapılmıştır.

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	115	150	180
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Bal (Büyük Kaşık)	2	3	4
Yoğurt (gr)	125	150	180
Tereyağ (gr)	15	20	25
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Yoğurma bıçağını ekmek kazanın içine yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri yerleştiriniz ve ekmeğinizi pişiriniz.

42. Zencefilli Ekmek



Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Yumurta (Büyük Boy)	1	1	2
Bal (Büyük Kaşık)	2	3	4
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	20	30	40
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Zencefil, döğülmüş (Küçük Kaşık)	1	2	3
----------------------------------	---	---	---

Zencefil yerine Zencefil Şekeri koymak istenirse döğülmüş Zencefili azatmak gerekecektir. Buna dikkat ediniz.

Not: Yumurta içeren tariflerde sıvı miktarı hesaplanırken Ölçü Kabına yumurta kırılır, üzerine; verilen ölçüye kadar su doldurulur.

43. Anasonlu Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Süt (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (gr)	35	45	50
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	30	40	50
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Anason, döğölmüş (gr)	10	14	17
-----------------------	----	----	----

Yoğurma bıçağını ekmek kazanın içine yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri yerleştiriniz ve ekmeğinizi pişiriniz.

44. Hurmalı Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	260	320	380
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	25
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Kepek, ince (gr)	20	30	40
Hurma, ince kıyılmış (gr)	20	30	40

Yoğurma bıçağını ekmek kazanın içine yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri yerleştiriniz ve ekmeğinizi pişiriniz.

45. Cevizli Ekmek



Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	25
Beyaz Un (gr)	200	250	300
Tam Buğday Unu (gr)	200	250	300
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Ceviz içi, ince kıyılmış (gr)	50	70	90
-------------------------------	----	----	----

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının içine yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri yerleştiriniz ve ekmeğinizi pişiriniz.

46. İncirli İntegral Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	25
Beyaz Un (gr)	200	250	300
Tam Buğday Unu (gr)	200	250	300
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Kuru incir, ince kıyılmış (gr)	50	70	90
--------------------------------	----	----	----

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının içine yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri yerleştiriniz ve ekmeğinizi pişiriniz.

47. Kayıslı Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Süt (ml)	240	300	340
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	3	4
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	25
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Kuru Kayısı, ince kıyılmış (gr)	40	60	80
---------------------------------	----	----	----

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının içine yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri yerleştiriniz ve ekmeğinizi pişiriniz.

48. Elmalı Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	120	150	180
Elma Suyu (ml)	120	150	180
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	3	4
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Tereyağ (gr)	15	20	25
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Elma Kuruŕu, ince kıyılmış (gr)	40	50	60
---------------------------------	----	----	----

Elma Kuruŕu konulması sonrasında kıvam kontrolü yapınız, hamurun cıvık ya da kuru kalmasına müsaade etmeyiniz.

49. Fındık Ezmeli Kajulu Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (gr)	20	25	30
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Fındık Ezmesi (gr)	30	40	50
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Kaju, kıyılmış (gr)	40	50	60
---------------------	----	----	----

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının içine yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri yerleştiriniz ve ekmeğinizi pişiriniz.

50. Fındık Ezmeli Muzlu Ekmek

Program: Normal veya Tatlı Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (gr)	25	30	35
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Fındık Ezmesi (gr)	30	40	50
Muz, ezilmiş (Orta Boy)	1	2	3
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Kurutulmuş Muz, kıyılmış (gr)	20	30	40
-------------------------------	----	----	----

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının içine yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri yerleştiriniz ve ekmeğinizi pişiriniz.

51. Fındıklı Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	230	285	340
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Küçük Kaşık)	2	3	4
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Fındık Yağı (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Fındık, kıyılmış (gr)	40	50	60
-----------------------	----	----	----

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının içine yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri yerleştiriniz ve ekmeğinizi pişiriniz.

52. Bademli Ekmek

Program: Normal veya Tatlı Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	120	150	180
Süt (ml)	120	150	180
Yumurta (orta boy)	1	1	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (gr)	25	35	45
Badem ekstresi (Küçük Kaşık)	0.5	1	1
Tereyağ (gr)	30	40	50
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Badem, kıyılmış (gr)	50	60	70
----------------------	----	----	----

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının içine yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri yerleştiriniz ve ekmeğinizi pişiriniz.

Not: Yumurta içeren tariflerde sıvı miktarı hesaplanırken Ölçü Kabına yumurta kırılır, üzerine; verilen ölçüye kadar su doldurulur.

53. Antep Fıstıklı Ekmek

Program: Normal veya Tatlı Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Süt (ml)	240	300	360
Yumurta (orta boy)	1	1	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (gr)	25	35	45
İstant Kahve (Küçük Kaşık)	1.5	2	2.5
Tereyağ (gr)	30	40	50
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Antep Fıstığı, kıyılmış (gr)	50	60	70
------------------------------	----	----	----

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının içine yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri yerleştiriniz ve ekmeğinizi pişiriniz.

Not: Yumurta içeren tariflerde sıvı miktarı hesaplanırken Ölçü Kabına yumurta kırılır, üzerine; verilen ölçüye kadar su doldurulur.

54. Bademli Ve Limonlu Ekmek

Program: Normal veya Tatlı Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	120	150	180
Süt (ml)	120	150	180
Yumurta (orta boy)	1	1	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (gr)	25	35	45
Badem Ekstresi (Küçük Kaşık)	0.5	1	1
Tereyağ (gr)	30	40	50
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Badem, kıyılmış (gr)	50	60	70
Limon kabuğu, rendelenmiş (Adet)	0.5	1	1.5

Yoğurma bıçağını ekmek kazanın için yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada ekmeğinizi pişiriniz.

Not: Yumurta içeren tariflerde sıvı miktarı hesaplanırken Ölçü Kabına yumurta kırılır, üzerine; verilen ölçüye kadar su doldurulur.

55. Elmalı Ve Cevizli Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	150	190	230
Elma Suyu (ml)	80	95	110
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2	3
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Ceviz Yağı (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Elma Kuru, kıyılmış (gr)	20	25	30
Ceviz, kıyılmış (gr)	20	25	30

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının içine yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri yerleştiriniz ve ekmeğinizi pişiriniz.

56. Kayıslı Ve Bademli Ekmek

Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	230	285	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2	3
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Badem Yağı (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Kayıslı Kurusu, kıyılmış (gr)	30	35	40
Badem, kıyılmış (gr)	20	25	30

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının içine yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri yerleştiriniz ve ekmeğinizi pişiriniz.

57. Elmalı Ve Muzlu Ekmek

Program: Normal veya Tatlı Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2	3
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Elma Kuruşu, kıyılmış (gr)	30	35	40
Muz Kuruşu, kıyılmış (gr)	20	25	30

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının içine yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri yerleştiriniz ve ekmeğinizi pişiriniz.

58. Zencefilli Ve Limonlu Ekmek

Program: Normal veya Tatlı Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Yumurta (Adet)	1	1	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (gr)	30	40	50
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Zencefil, döğülmüş (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Limon Kabuğu, rendelenmiş (Adet)	½	1	1

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının içine yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri yerleştiriniz ve ekmeğinizi pişiriniz.

Not: Yumurta içeren tariflerde sıvı miktarı hesaplanırken Ölçü Kabına yumurta kırılır, üzerine; verilen ölçüye kadar su doldurulur.

59. Hurmalı Ve Kahveli Ekmek

Program: Normal veya Tatlı Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (gr)	20	30	40
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

İnstant Kahve (Küçük Kaşık)	2	4	6
Hurma, kıyılmış (gr)	50	60	80

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının içine yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri yerleştiriniz ve ekmeğinizi pişiriniz.

60. Elmalı Ve Ballı Ekmek

Program: Normal veya Tatlı Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	230	290	340
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Bal (Büyük Kaşık)	3	5	7
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Elma Kuru, kıyılmış (gr)	40	60	80
--------------------------	----	----	----

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının içine yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri yerleştiriniz ve ekmeğinizi pişiriniz.

Elma kurusunun koyulmasından sonra hamurun kıvamını kontrol ediniz.

61. Portakallı Ekmek

Program: Normal veya Tatlı Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Sıkma Portakal Suyu (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (gr)	20	30	40
Tereyağ (gr)	15	20	25
Süt Tozu (Küçük Kaşık)	2	2.5	3
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Portakal Kabuğu, rendelenmiş (Adet)	½	1	1.5
-------------------------------------	---	---	-----

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının içine yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri yerleştiriniz ve ekmeğinizi pişiriniz.

DİĞER EKMEK ÇEŐİTLERİ

62. Sütli Ekmek



Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	160	200	240
Süt (ml)	80	100	120
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (gr)	15	20	25
Tereyağ (gr)	30	40	50
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının için yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri koyunuz ve ekmeğinizi pişiriniz.

63. Tam Buğday Unlu Ekmek



Program: Normal veya Fransız Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	160	200	240
Süt (ml)	80	100	120
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (gr)	15	20	25
Tereyağ (gr)	30	40	50
Beyaz Un (gr)	250	300	350
Tam Buğday Unu (gr)	150	200	250
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının için yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri koyunuz ve ekmeğinizi pişiriniz.

64. Kuru Üzümlü Brioche

Program: Normal Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Su (ml)	240	300	360
Yumurta, iri (adet)	1	2	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (gr)	15	20	25
Tereyağ (gr)	60	75	90
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Kuru Üzüm, ayıklanmış (gr)	40	60	80
----------------------------	----	----	----

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının için yerleştirek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri koyunuz ve pişiriniz.

Not: Yumurta içeren tariflerde sıvı miktarı hesaplanırken Ölçü Kabına yumurta kırılır, üzerine; verilen ölçüye kadar su doldurulur.

65. Vienna Ekmeği

Program: Normal veya Tatlı Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Süt (ml)	240	300	360
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (gr)	15	20	25
Tereyağ (gr)	60	75	90
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının için yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri koyunuz ve ekmeğinizi pişiriniz.

Vanilya, portakal veya limon kabuğu rendeleyerek farklı lezzetler elde edebilirsiniz.

66. Brioche

Program: Normal veya Tatlı Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Süt (ml)	100	120	160
Yumurta, iri (adet)	1	2	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (gr)	40	60	80
Tereyağ (gr)	140	180	200
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının için yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri koyunuz ve pişiriniz.

Not: Yumurta içeren tariflerde sıvı miktarı hesaplanırken Ölçü Kabına yumurta kırılır, üzerine; verilen ölçüye kadar su doldurulur.

67. Puding Ekmeği

Program: Normal veya Tatlı Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Süt (ml)	240	300	360
Yumurta sarısı, iri (adet)	1	2	3
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (gr)	20	25	30
Tereyağ (gr)	80	100	120
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının için yerleştirerek yukarıda anlatılan sıradaki malzemeleri koyunuz ve pişiriniz.

Not: Yumurta içeren tariflerde sıvı miktarı hesaplanırken Ölçü Kabına yumurta kırılır, üzerine; verilen ölçüye kadar su doldurulur.

68. Kougelpopf

Program: Normal veya Tatlı Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Süt (ml)	240	300	360
Yumurta sarısı, iri (adet)	2	3	4
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (gr)	20	25	30
Tereyağ (gr)	60	80	100
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Kuru Üzüm, ayıklanmış (gr)	80	100	120
----------------------------	----	-----	-----

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının için yerleştirek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri koyunuz ve pişiriniz.

Not: Yumurta içeren tariflerde sıvı miktarı hesaplanırken Ölçü Kabına yumurta kırılır, üzerine; verilen ölçüye kadar su doldurulur.

69. Panettone

Program: Normal veya Tatlı Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Süt (ml)	240	300	360
Yumurta sarısı, iri (adet)	2	3	4
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (gr)	50	70	90
Tereyağ (gr)	60	80	100
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Kuru Üzüm, ayıklanmış (gr)	40	50	60
Limon Kabuğu, rendelenmiş (gr)	40	50	60

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının için yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri koyunuz ve pişiriniz.

Not: Yumurta içeren tariflerde sıvı miktarı hesaplanırken Ölçü Kabına yumurta kırılır, üzerine; verilen ölçüye kadar su doldurulur.

70. Mozaik Ekmek

Program: Normal veya Tatlı Ekmek Programı

Ekmek Büyüklüğü	750 gr	900 gr	1150 gr
Süt (ml)	240	300	360
Yumurta sarısı, iri (adet)	1	2	3
Tuz (Küçük Kaşık)	1	1.5	2
Şeker (gr)	30	40	50
Tereyağ (gr)	50	70	90
Beyaz Un (gr)	400	500	600
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1	1.5	2

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Kuru Üzüm, ayıklanmış (gr)	70	90	110
----------------------------	----	----	-----

Yoğurma bıçağını ekmek kazanının için yerleştirerek yukarıda anlatılan sırada malzemeleri koyunuz ve pişiriniz.

Not: Yumurta içeren tariflerde sıvı miktarı hesaplanırken Ölçü Kabına yumurta kırılır, üzerine; verilen ölçüye kadar su doldurulur.

Bu kılavuz,



tarafından hazırlanmış olup,

bu Kılavuz dâhilinde kayıtlı hiç bir bilgi, fotoğraf ve çizimler <http://www.ekmeksanati.com> sitesi sahibinin yazılı izni olmadıkça değiştirilemez, dağıtılamaz, çoğaltılamaz, iktibas edilemez, yayınlanamaz.

Bu kılavuzda yer alan materyallerin yetkisiz kullanımı veya dağıtımı, 5846 Sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Yasası kapsamına girmektedir.

(Yorum, öneri ve sorularınız için: ekmeksanati@hotmail.com)

2 0 1 5

<http://www.ekmeksanati.com>