

## Cuisinart Recipe Booklet

Bilindiği gibi iyi bir EYM seşiminden sonra sadece temel bilgileri ve bir kaş püf noktasına dikkat ederek hemen hemen tüm tarifleri uygulayabilmek mümkündür.

Unutulmaması gereken temel noktalar:

1 Ölçü Kapı (Cup): 240 ml ve elenmiş beyaz un ölçüm karşılığı 125 gr, ancak uygulamış olduğunuz tariflerde 125 gr - 160 gr arasında farklılık gösterebilmektedir,

1 Büyük kaşık (tbsp): 15 ml,

1 küçük kaşık (tsp): 5 ml olarak alınmalıdır.

Süt tozu, kahve kreması veya beyazlatıcısı değil, şu an piyasada bulunamayan örneğin Pınar Süt tozu gibi gerçek sütten elde edilmediir. Şayet elinizde mevcut değilse kullanmayınız. Ya da yazılan miktarın 2-3 katı kadar tam yağlı pastörize süt kullanıp, kullandığınız miktar kadar "su"dan azaltınız.

Küçük miktartlı ölçüler Ölçü Kaşıkları ile verilse de, temel olan bir tartı alınmasıdır.

En temel kontrol, malzemelerin ilavesinden sonra ilk karışım ve yoğurma esnasında kendini toparlayabilen, kuru malzeme bırakmayan ve kenarlara yapışarak dağılmayan bir hamurun elde edilmesidir.

Kıvam için aşağıdaki Linkten faydalanabilirsiniz:

[url=http://www.ekmeksanati.com/documents/tek\_ve\_c7ift\_bfde7aklfd\_eym.html]http://www.ekmeksanati.com/documents/tek\_ve\_c7ift\_bfde7aklfd\_eym.html[/url]

[hr]

[b][url=http://ekmeksanati.info/index.php?topic=389.0]Kazan kapasitesi uygun[/url] tüm EYM'lerde aynen uygulanabilecek tarifler:[/b]

[b]1. Günlük Beyaz Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	900	650	500
Su (Ölçü Kabı)	1.5	1 1/8	¾
Tereyağ (Büyük Kaşık)	3	2	1.5
Pudra Şekeri veya Bal (Küçük Kaşık)	3	2 ¼	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	1 1/8	¾
Ekmeklik Un (Ölçü Kabı)	4	3	2
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	5	3	2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]2. Yulafli Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	900	650	500
Ayran (Ölçü Kabı)	1.5	1	¾
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2	1.5	1
Pudra Şekeri veya Bal (Büyük Kaşık)	2	1.5	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	1	¾
Ekmeklik Un (Ölçü Kabı)	4	3	2
Yulaf Unu (Ölçü Kabı)	1	¾	½
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2 ¼	2 ¼	2

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]3. Müslili Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	900	650	500
Süt (Ölçü Kabı)	1.5	1	$\frac{3}{4}$
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Bal (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	1 $\frac{1}{4}$	1	$\frac{3}{4}$
Ekmeklik Un (Ölçü Kabı)	3 $\frac{3}{4}$	3	2 $\frac{1}{4}$
Müsli (Ölçü Kabı)	1	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$
Tarçın (Küçük Kaşık)	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{4}$
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2 $\frac{1}{4}$	2 $\frac{1}{4}$	2

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]4. Biberiye Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	900	650	500
Su (Ölçü Kabı)	1.5	1	$\frac{3}{4}$
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	4	3	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	1	$\frac{3}{4}$
Ekmeklik Un (Ölçü Kabı)	4	3	2
Biberiye, kurutulmuş (Küçük Kaşık)	3	2	1.5
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2 $\frac{1}{4}$	2 $\frac{1}{4}$	2

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]5. Pestolu Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	900	650	500
Su (Ölçü Kabı)	1.5	1	$\frac{3}{4}$
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	3	2	1
Pesto (Büyük Kaşık)	5	4	3
Tuz (Küçük Kaşık)	1	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$
Ekmeklik Un (Ölçü Kabı)	4.5	3.5	2 $\frac{1}{4}$
Pudra Şekeri (Küçük Kaşık)	1.5	1	1
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1 $\frac{3}{4}$	1.5

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]6. Peynirli ve Zeytinli Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	900	650	500
Su (Ölçü Kabı)	2/3	½	1/3 + 2 Büyük Kaşık
Elma Sirkesi (Büyük Kaşık)	3	2	1
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1.5	1	½
Yumurta, iri (Adet)	1	1	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1 ¼	1	½
Bal (Büyük Kaşık)	1	1	1
Ekmeklik Un (Ölçü Kabı)	3 ¼	3 + 2 Büyük Kaşık	2.5
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1 ¾	1.5

Sinyal sesinden sonra ilave edilecek:

Kaşar Peyniri, rendelenmiş (Ölçü Kabı)	¾	½	1/3
Yeşil Zeytin, ince doğranmış (Ölçü Kabı)	¾	½	1/3

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]7. Kurutulmuş domates ve mozzarella ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	900	650	500
Su (Ölçü Kabı)	1	2/3 + 1 Büyük Kaşık	1/2 + 3 Büyük Kaşık
Pudra Şekeri (Büyük Kaşık)	1	¾	½
Tuz (Küçük Kaşık)	1	¾	¾
Ekmeklik Un (Ölçü Kabı)	3 ¾	2 ¾	2
İtalyan Baharatı (Küçük Kaşık)	1 ¼	1	¾
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2 ¼	2 ¼	2

Sinyal sesinden sonra ilave edilecek:

Mozzarella Peyniri, rendelenmiş (Ölçü Kabı)	1 ¼	¾	½
Kurutulmuş Domates, ince doğranmış (Ölçü Kabı)	2/5	¼	1/5

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]8. Patatesli Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	900	650	500
Patates Kaynamış Su (Ölçü Kabı)	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$ + 1 Büyük Kaşık	6 Büyük Kaşık
Haşlanmış Patates (Ölçü Kabı)	1	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2	1	1
Pudra Şekeri (Büyük Kaşık)	1	1	$\frac{1}{2}$
Yumurta, iri (Adet)	1	1	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	1	$\frac{3}{4}$
Ekmeklik Un (Ölçü Kabı)	4	3	2 $\frac{1}{4}$
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	1.5	1
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2 $\frac{1}{4}$	2 $\frac{1}{4}$	2

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]9. Ballı Tam Buğday Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	900	650	500
Su (Ölçü Kabı)	1 $\frac{1}{4}$	1 + 1 Büyük Kaşık	1
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	1 $\frac{1}{4}$	1	$\frac{3}{4}$
Bal (Büyük Kaşık)	2	1.5	1
Ekmeklik Un (Ölçü Kabı)	1 $\frac{1}{4}$	1	$\frac{3}{4}$
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	2.5	2	1.5
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2 $\frac{1}{4}$	2 $\frac{1}{4}$	2

Tam Buğday/Fransız Ekmeği programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]10. Ayrırlı Tam Buğday Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	900	650	500
Ayrırl (Ölçü Kabı)	1.5	1 ¼	1 + 1 Büyük Kaşık
Tuz (Küçük Kaşık)	1 ¼	1	¾
Bal (Büyük Kaşık)	2	1.5	1
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	4	3 ¼	2.5
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2 ¼	2 ¼	2

Sinyal Sesinden sonra eklenecek:

Çekirdeksiz Kuru Üzüm (Ölçü Kabı)	2/3	½	1/3
-----------------------------------	-----	---	-----

Tam Buğday/Fransız Ekmeği programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]11. Yedi Tahıllı Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	900	650	500
Su (Ölçü Kabı)	1 ¼	¾ + 3 Büyük Kaşık	½ + 1 Büyük Kaşık
Yoğurt (Büyük Kaşık)	1/3	¼	1/5
Tereyağ (Büyük Kaşık)	3	2	1.5
Kahverengi Şeker (Büyük Kaşık)	2	1.5	1
Yumurta, iri (Adet)	1	1	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	1	¾
Ekmeklik Un (Ölçü Kabı)	2	1.5	1
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	2	1.5	1
Yedi Tahıllı Un (Ölçü Kabı)	2 2/3	2	1 1/3
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2.5	2	1.5

Tam Buğday/Fransız Ekmeği programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]12. Cevizli/Bademli/Ay Çekirdekli/Kabak Çekirdekli/Fındıklı Tam Buğday Ekmeği[/b]

Ekmeğin Büyüklüğü (gr)	900	650	500
Ayran (Ölçü Kabı)	1 ¼	1	¾
Tuz (Küçük Kaşık)	1	¾	½
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1.5	1	1
Bal (Büyük Kaşık)	1.5	1	1
Ekmeğin Un (Ölçü Kabı)	1 ¼	1	¾
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	2.5	2	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2 ¼	2 ¼	2

Sinyal Sesinden sonra eklenecek:

Ceviz/Badem/Ay Çekirdeği/Kabak Çekirdeği/Fındık (Ölçü Kabı)	1	¾	½
---	---	---	---

Temel Ekmeğin programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]13. Kepekli Ekmeğin[/b]

Ekmeğin Büyüklüğü (gr)	900	650	500
Su (Ölçü Kabı)	1 ¼	1	¾ + 1 Büyük Kaşık
Tuz (Küçük Kaşık)	1 ¼	1	¾
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1.5	1	¾
Pekmez (Büyük Kaşık)	2	1.5	1
Kepek (Ölçü Kabı)	½	1/3	¼
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	3 ¾	3	2 ¼
Yulaf Ezmesi (Ölçü Kabı)	½	1/3	¼
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2 ¼	2 ¼	2

Tam Buğday/Fransız Ekmeğin programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]14. Çavdarlı zml Ekmek[/b]

Ekmek Byklg (gr)	900	650	500
Su (l Kabı)	1 ¼	¾ + 3 Büyük Kaşık	½ + 2 Büyük Kaşık
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	1	¾
Sıvı yağ (Büyük Kaşık)	2	1.5	1
Pekmez (Büyük Kaşık)	4	3	2
Ekmeklik Un (l Kabı)	2.5	1 ¾ + 2 Büyük Kaşık	1 ¼
Tam Buğday Unu (l Kabı)	½	1/3	¼
avdar Unu (l Kabı)	½	1/3	¼
Mısır Unu (l Kabı)	1/3	1/3	1/6
Kakao (Büyük Kaşık)	2	1.5	1
İnstant Kahve (Küçük Kaşık)	1	¾	½
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2 ¼	2	1.5

Sinyal Sesinden Sonra İlave Edilecek:

ekirseksiz Kuru zm (l Kabı)	¾	½	1/3
Karaman Kimyonu (Büyük Kaşık)	2	1.5	1

Fransız Ekmeği programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]15. Fransız Ekmeği[/b]

Ekmek Byklg (gr)	900	650	500
Su (l Kabı)	1.5	1 ¼ + 1 Büyük Kaşık	1 + 1 Büyük Kaşık
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5	1 ¼	¾
Ekmeklik Un (l Kabı)	4	3.5	2 3/5
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2 ¼	2 ¼	2

Fransız Ekmeği programı, açık, orta veya koyu kabuk.



[b]16. Rustik italyan Ekmeği[/b]

Ekmek Byklğ (gr)	900	650	500
Su (l Kabı)	1.5	1	$\frac{3}{4}$ + 1 Byk Kaşı
Zeytin Yağı (Byk Kaşı)	2	1.5	1
Tuz (Kk Kaşı)	2	1.5	1
Pudra Şekeri (Byk Kaşı)	1	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$
Ekmeklik Un (l Kabı)	4	3	2
Kepek (l Kabı)	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{4}$
İstant Maya (Kk Kaşı)	2.5	$1\frac{3}{4}$	$1\frac{1}{4}$

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Susam (Byk Kaşı)	1	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{3}$
---------------------	---	---------------	---------------

Fransız Ekmeği programı, aık, orta veya koyu kabuk.

[b]17. Dereotlu Fransız Ekmeği[/b]

Ekmek Byklğ (gr)	900	650	500
Su (l Kabı)	1.5	$1\frac{1}{4}$	1
Zeytin Yağı (Byk Kaşı)	3	2	1
Tuz (Kk Kaşı)	$1\frac{1}{4}$	1	$\frac{3}{4}$
Ekmeklik Un (l Kabı)	4	3.5	$2\frac{3}{5}$
Dereotu tohumu (Kk Kaşı)	3	2	1.5
İstant Maya (Kk Kaşı)	$2\frac{1}{4}$	$2\frac{1}{4}$	2

Fransız Ekmeği programı, aık, orta veya koyu kabuk.

[b]18. amfıstıklı Fransız Ekmeği[/b]

Ekmek Byklğ (gr)	900	650	500
Su (l Kabı)	1.5	$1\frac{1}{4}$	1
Zeytin Yağı (Byk Kaşı)	3.5	3	2
Tuz (Kk Kaşı)	$1\frac{1}{4}$	1	$\frac{3}{4}$
Ekmeklik Un (l Kabı)	4	3.5	$2\frac{3}{5}$
İrmik (l Kabı)	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{5}$
am Fıstığı (l Kabı)	$\frac{2}{3}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{3}$
İstant Maya (Kk Kaşı)	$2\frac{1}{4}$	$2\frac{1}{4}$	2

Fransız Ekmeği programı, aık, orta veya koyu kabuk.

\*Tarifler "Cuisinart Recipe Booklet" Kitabından aynen alınmıştır.