

## Sinbo Ekmek Yapımı Kitabı

Bilindiği gibi iyi bir EYM seçiminden sonra sadece temel bilgileri ve bir kaç 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 edilmedir. 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 miktarda 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)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1 1/8	1.5	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3	4	5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]2. Yumuşak Buğday Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1	1	1
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	3
Süt (Ölçü Kabı)	1/8	½	1
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3	4	5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]3. Üzümlü Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1 1/8	1.5	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3	4	5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek;

Kuru Üzüm, ayıklanmış (Ölçü Kabı)	1/8	¼	½
-----------------------------------	-----	---	---

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]4. Kakaolu Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1 1/8	1.5	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Kakao (Büyük Kaşık)	½	1	1
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3	4	5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek;

Ceviz içi, kalın doğulmuş (Ölçü Kabı)	1/8	¼	½
---------------------------------------	-----	---	---

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]5. Fransız Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1 1/8	1.5	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	1	2	3
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	1	1	1
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	2	3	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Fransız ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]6. Kepekli Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1 ¼	1 2/3	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Kepekli Un (Ölçü Kabı)	3	4	5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Kepek ekme programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]7. Cevizli Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1 ¼	1 2/3	1 ¾
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Kepekli Un (Ölçü Kabı)	¼	½	2/3
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3	4	5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek;

Ceviz içi, kalın doğulmuş (Ölçü Kabı)	¼	½	1
---------------------------------------	---	---	---

Temel ekme programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]8. Tatlı Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1 1/8	1.5	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Tarçın (Küçük Kaşık)	1	1	1
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3	4	5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek;

Kuru Kayısı, kıyılmış (Ölçü Kabı)	1/8	¼	½
-----------------------------------	-----	---	---

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]9. Sandviç Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1	1 1/3	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Süt (Ölçü Kabı)	¼	¼	1/3
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3	4	5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]10. Beyaz Köy Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1	1 ¼	1 2/3
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	3
Tereyağ, eritilmiş (Büyük Kaşık)	2	2	3
Yumurta, çırpılmış (Adet)	1	1	1
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3	4	5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]11. Kaşarlı Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1 1/8	1.5	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Kaşar peyniri, rendelenmiş (Büyük Kaşık)	1	2	3
Patates, rendelenmiş (Büyük Kaşık)	1	2	3
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3	4	5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]12. Zeytinli Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1 1/8	1.5	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3	4	5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Siyah Zeytin, doğranmış (Ölçü Kabı)	1/8	1/4	1/2
Yeşil Zeytin, doğranmış (Ölçü Kabı)	1/8	1/4	1/2

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]13. Salçalı Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1 1/8	1.5	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Domates Salçası (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Sarımsak, ezilmiş (Büyük Kaşık)	1	1.5	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3	4	5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]14. Mısır Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1 1/8	1.5	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Mısır Unu (Ölçü Kabı)	1	1	1
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	2	3	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]15. Yoğurtlu Ekmek[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1	1 1/8	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Yoğurt (Ölçü Kabı)	¼	1/3	½
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3	4	5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]16. Mısır Hardal Ekmeği[/b]

Ekmeğin Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1 ¼	1 2/3	1 4/5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Hardal Tohumu, çekilmiş (Büyük Kaşık)	2/3	1	1.5
Mısır Unu (Ölçü Kabı)	1/2	3/4	1
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	2.5	3 1/4	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Temel ekmeğin programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]17. Hızlı Ekmeğin[/b]

Ekmeğin Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1 ¼	1 2/3	1 4/5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	2	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3	4	5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	4	4	3

Hızlı ekmeğin programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]18. Çavdar Ekmeği[/b]

Ekmeğin Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1 1/3	1 ¾	2 ¼
Tuz (Küçük Kaşık)	1	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Çavdar Unu Karışımı (Ölçü Kabı)	3	4	5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Beyaz ekmeğin programı, açık, orta veya koyu kabuk.



[b]19. Yulaf Ekmeği[/b]

Ekmeđ Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1 1/8	1.5	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Yulaf Unu Karışımı (Ölçü Kabı)	3	4	5
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Beyaz ekmeğ programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]19. Tahıl Ekmeği[/b]

Ekmeđ Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1 1/8	1.5	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Tahıl Unu Karışımı (Ölçü Kabı)	3	4	5
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Beyaz ekmeğ programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]20. Köy Ekmeği[/b]

Ekmeđ Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1 1/3	1 2/3	2 1/4
Tuz (Küçük Kaşık)	1	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Tam Buğday Unu Karışımı (Ölçü Kabı)	3	4	5
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Beyaz ekmeğ programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]21. Mısır Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1 1/8	1.5	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Mısır Unu Karışımı (Ölçü Kabı)	3	4	5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Beyaz ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]21. Kepek Ekmeği[/b]

Ekmek Büyüklüğü (gr)	700	900	1200
Su (Ölçü Kabı)	1 1/3	1 2/3	2 1/4
Tuz (Küçük Kaşık)	1	2	3
Şeker (Büyük Kaşık)	1	2	3
Sıvıyağ (Büyük Kaşık)	2	2	3
Kepekli Un (Ölçü Kabı)	3	4	5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1

Beyaz ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

[b]22. Pratik Kek[/b]

Yumurta (Adet)	3
Şeker (Ölçü Kabı)	1
Sıvıyağ (Ölçü Kabı)	½
Vanilya (Paket)	1
Limon Suyu(Küçük Kaşık)	1
Un (Ölçü Kabı)	1.5
Kabartma Tozu (Paket)	1

Kek programı.

[b]22. ukulatalı Kek[/b]

Yumurta (Adet)	3
Şeker (Ölçü Kabı)	1
Sıvıyağ (Ölçü Kabı)	½
Süt (Ölçü Kabı)	½
Vanilya (Paket)	1
Kakao (Büyük Kaşık)	1
Un (Ölçü Kabı)	2
Pirinç Unu (Ölçü Kabı)	½
Kabartma Tozu (Paket)	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Damla ikolata (Ölçü Kabı)	1/8
----------------------------	-----

Kek programı.

[b]23. Cevizli ve Muzlu Kek[/b]

Yumurta (Adet)	3
Şeker (Ölçü Kabı)	1
Sıvıyağ (Ölçü Kabı)	½
Süt (Ölçü Kabı)	½
Vanilya (Paket)	1
Kakao (Büyük Kaşık)	1
Un (Ölçü Kabı)	2
Pirinç Unu (Ölçü Kabı)	½
Kabartma Tozu (Paket)	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Ceviz, çekilmiş (Ölçü Kabı)	½
Muz, ince doğranmış (adet)	1

Kek programı.

[b]24. Cevizli Kek[/b]

Yumurta (Adet)	3
Şeker (Ölçü Kabı)	1
Sıvıyağ (Ölçü Kabı)	½
Süt (Ölçü Kabı)	½
Vanilya (Paket)	1
Un (Ölçü Kabı)	2
Pirinç Unu (Ölçü Kabı)	½
Kabartma Tozu (Paket)	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Ceviz, çekilmiş (Ölçü Kabı)	½
-----------------------------	---

Kek programı.

[b]25. Portakallı Kek[/b]

Yumurta (Adet)	3
Şeker (Ölçü Kabı)	1
Sıvıyağ (Ölçü Kabı)	½
Süt (Ölçü Kabı)	½
Vanilya (Paket)	1
Tarçın (Küçük Kaşık)	1
Un (Ölçü Kabı)	2
Pirinç Unu (Ölçü Kabı)	½
Kabartma Tozu (Paket)	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Kuru Üzüm (Ölçü Kabı)	1/8
Portakal Kabuğu, rendelenmiş (Büyük Kaşık)	1

Kek programı.

[b]26. Fındıklı Kek[/b]

Yumurta (Adet)	3
Şeker (Ölçü Kabı)	1
Sıvıyağ (Ölçü Kabı)	½
Süt (Ölçü Kabı)	½
Vanilya (Paket)	1
Kakao (Büyük Kaşık)	1
Un (Ölçü Kabı)	2
Pirinç Unu (Ölçü Kabı)	½
Kabartma Tozu (Paket)	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Fındık, döğülmüş (Ölçü Kabı)	1/2
------------------------------	-----

Kek programı.

\*Tarifler Sinbo Ekmek Yapımı Kitabından aynen alınmıştır.