

ELMALI EKMEK

Malzemeler:

- 1-1/4 cup elma sosu
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1/4 çay kaşığı hindistan cevizi
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1-1/2 beyaz un
- 1-1/2 cup tam buğday unu
- 1 cup dövülmüş ceviz
- 1-1/2 çay kaşığı instant maya



Yapılışı

- ↳ Elma sosu için, elmalar soyulur, çok az suda haşlanır ve rondodan geçirilir, birazda süt eklenir
- ↳ Malzemeleri sırayla ekliyorsunuz. Ekmek makinesinde malzeme sırası çok önemli. Burada da sırayla, elma sosu, tarçın, hindistan cevizi koyun önce.
- ↳ Önce buğday unu sonra beyaz unu tüm elma sosunu kapatacak şekilde dökün.
- ↳ Unun ortasına sosa gelmeyecek kadar bir çukur açıp mayayı koyun.
- ↳ Kabin mayaya değmeyecek bir köşesine tuzu koyun.
- ↳ Makinenin 1.ayarında, dark rengde ve 2 lb ayarında bırakın ekmeğiniz pişsin.
- ↳ Garnitürü ekleme bipini duyunca cevizleri yada eklemek isterseniz elma kurusu veya üzüm kurusunu ekleyin.