

## Betty Crocker BCF1690 Recipe Book

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 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 süttten 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 miktarlı 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]

Tüm EYM'lerde aynen uygulanabilecek tarifler:

### 1. Temel Beyaz Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1000
Su (Ölçü Kabı)	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	1.5
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	4
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	3

Fransız ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

### 2. Mısır Unlu - Biberli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1000
Süt (Ölçü Kabı)	1.5
Zeytin Yağı (Ölçü Kabı)	1/3
Yumurta, iri (Adet)	4
Tuz (Küçük Kaşık)	1
Şeker (Ölçü Kabı)	¼
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	2 2/3
Mısır Unu (Ölçü Kabı)	1
Kabartma Tozu (Büyük Kaşık)	2

Sinyalden sonra eklenecek;

Yeşil Biber, kıyılmış (gr)	125
----------------------------	-----

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

### 3. Yumurtalı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1000
Su (Ölçü Kabı)	1
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2
Yumurta, iri (Adet)	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1
Şeker (Ölçü Kabı)	¼
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3 ¼
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	3

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

### 4. Ballı Tam Buğday Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1000
Su (Ölçü Kabı)	1.5
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2
Bal (Ölçü Kabı)	1/3
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	2 ¼
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	2
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

#### 5. Kaşarlı-Dere otlu Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1000
Su (Ölçü Kabı)	1
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1
Kaşar Peyniri, rendelenmiş (Ölçü Kabı)	1/2
Tuz (Küçük Kaşık)	1
Şeker (Büyük Kaşık)	1
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	3.5
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5

Sinyal sesinden sonra:

Dere Otu Tohumu (Büyük Ölçek)	1
Yeşil soğan, ince kıyılmış (Ölçü Kabı)	½

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

#### 6. Klasik Beyaz Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1000
Su (Ölçü Kabı)	1.5
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2
Tuz (Küçük Kaşık)	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

#### 7. Üzümlü Tarçınlı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1000
Su (Ölçü Kabı)	1.5
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5
Şeker (Ölçü Kabı)	1/4
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	4
Döğülmüş Tarçın (Küçük Kaşık)	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¼

Sinyal sesinden sonra:

Kuru Üzüm, ayıklanmış (Ölçü Kabı)	¾
-----------------------------------	---

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

#### 8. İki Peynirli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1000
Su (Ölçü Kabı)	½
Domates Salçası, tatlı (Ölçü Kabı)	¾
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1
Tuz (Küçük Kaşık)	½
Şeker (Küçük Kaşık)	¼
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	1.5
Nane-Kekik, kuru (Küçük Kaşık)	1
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¼

Sinyal sesinden sonra:

Mozzarella peyniri, rendelenmiş (Ölçü Kabı)	1.5
Parmesan peyniri, rendelenmiş (Ölçü Kabı)	¼

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

#### 9. İtalyan Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1000
Su (Ölçü Kabı)	1.5
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	2
Tuz (Küçük Kaşık)	½
Şeker (Büyük Kaşık)	1
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	4
Fesleğen-Nane-Kekik, kuru (Küçük Kaşık)	1.5
Diş Sarımdak, ezilmiş (Küçük Kaşık)	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	4

Sinyal sesinden sonra:

Parmesan peyniri, rendelenmiş (Ölçü Kabı)	¼
---	---

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

\*Tarifler Betty Crocker BCF1690 Recipe Book'tan aynen alınmıştır.