

## Zojirushi Recipe Booklet

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,

1 Büyük kaşık (tbsp): 15 ml,

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

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]

Bilinen ekmek türlerine ilişkin tarifler:

### 1. Temel Beyaz Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1000
Su (Ölçü Kabı – 240 ml)	1 ½
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2
Şeker (Büyük Kaşık)	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1 ½
Beyaz Un (Ölçü Kabı-240 ml)	4 1/4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2

Temel / Fransız ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

## 2. İtalyan Fesleğenli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1000
Su (Ölçü Kabı – 240 ml)	1 ½
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1 ½
Beyaz Un (Ölçü Kabı-240 ml)	4 1/4
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2

Sinyalden sonra ilave edilecek:

Fesleğen, Kurutulmuş (Küçük Kaşık)	1
------------------------------------	---

Temel / Fransız ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

## 3. Ballı Beyaz Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1000
Su (Ölçü Kabı – 240 ml)	1 ½
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2
Bal (Büyük Kaşık)	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1 ½
Beyaz Un (Ölçü Kabı-240 ml)	4 1/4
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2

Temel / Fransız ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

#### 4. Peynirli Soğanlı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1000
Su (Ölçü Kabı – 240 ml)	1 1/8
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2
Şeker (Büyük Kaşık)	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1 ½
Beyaz Un (Ölçü Kabı-240 ml)	4 1/4
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2

Sinyalden sonra ilave edilecek:

Beyaz Peynir, ufalanmış (Ölçü Kabı)	1 1/4
Taze soğan, dilimlenmiş (Ölçü Kabı)	1/3

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

#### 5. Tatlı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1000
Süt (Ölçü Kabı – 240 ml)	1 3/8
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2
Yumurta (iri)	1
Şeker (Büyük Kaşık)	3
Tuz (Küçük Kaşık)	1 ½
Beyaz Un (Ölçü Kabı-240 ml)	4 1/4
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2

Sinyalden sonra ilave edilecek:

Portakal Kabuğu, rendelenmiş (Küçük Kaşık)	1
--	---

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

## 6. ikolatalı Ekmek

Ekmek Byklg (gr)	1000
Süt (l Kabı – 240 ml)	1 1/8
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2
Yumurta (iri)	1
şeker (Büyük Kaşık)	3
Tuz (Küçük Kaşık)	1 1/2
Beyaz Un (l Kabı-240 ml)	4 1/4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2

Sinyalden sonra ilave edilecek:

Çikolata Damlası (l Kabı)	2/3
Kakao Tozu (Büyük Kaşık)	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

## 7. zml Ekmek

Ekmek Byklg (gr)	1000
Su (l Kabı – 240 ml)	1 1/2
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2
şeker (Büyük Kaşık)	3
Tuz (Küçük Kaşık)	1 1/2
Tarçın (Küçük Kaşık)	1
Beyaz Un (l Kabı-240 ml)	4 1/4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2

Sinyalden sonra ilave edilecek:

Kuru zm, ekirdeksiz (l Kabı)	1
------------------------------------	---

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

## 8. Rus Kuliç Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1000
Süt (Ölçü Kabı – 240 ml)	1 1/4
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2
Yumurta (İri)	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1 1/2
Badem Özü (Küçük Kaşık)	1
Beyaz Un (Ölçü Kabı-240 ml)	4 1/4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2

Sınyalden sonra ilave edilecek:

Badem, kıyılmış (Ölçü Kabı)	1/2
Kurutulmuş meyve, kıyılmış (Ölçü Kabı)	1/2

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

## 9. Elmalı Yulafalı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1000
Elma Suyu (Ölçü Kabı – 240 ml)	1 2/3
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2
Şeker (Büyük Kaşık)	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1 1/2
Tarçın (Küçük Kaşık)	1
Beyaz Un (Ölçü Kabı-240 ml)	4 1/4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2

Sınyalden sonra ilave edilecek:

Yulaf Ezmesi (Ölçü Kabı)	2/3
Elma Kuruşu, kıyılmış (Ölçü Kabı)	1/2

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

## 10. Yağsız Elmalı Yulafli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1000
Elma Suyu (Ölçü Kabı – 240 ml)	1 2/3
Şeker (Büyük Kaşık)	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1 ½
Tarçın (Küçük Kaşık)	1
Beyaz Un (Ölçü Kabı-240 ml)	4 1/4
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2

Sinyalden sonra ilave edilecek:

Yulaf Ezmesi (Ölçü Kabı)	2/3
Elma Kuruşu, kıyılmış (Ölçü Kabı)	1/2

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

## 11. Hafif Çavdar Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1000
Su (Ölçü Kabı – 240 ml)	1 ½
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1 ½
Tarçın (Küçük Kaşık)	1
Beyaz Un (Ölçü Kabı-240 ml)	4 1/4
Çavdar Unu (Ölçü Kabı-240 ml)	2/3
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2

Sinyalden sonra ilave edilecek:

Karaman Kimyon Tohumu (Büyük Ölçek)	1
-------------------------------------	---

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

## 12. Ballı Buğday Ekmeği

Ekmeğ Büyüklüğü (gr)	1000
Su (Ölçü Kabı – 240 ml)	1 3/8
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2
Bal (Büyük Kaşık)	3
Tuz (Küçük Kaşık)	1 ½
Beyaz Un (Ölçü Kabı-240 ml)	4 1/4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2

Sınyalden sonra ilave edilecek:

Buğday ezmesi (Ölçü Kabı-240 ml)	½
----------------------------------	---

Temel ekmeğ programı, açık, orta veya koyu kabuk.

## 13. İtalyan Buğday Ekmeği

Ekmeğ Büyüklüğü (gr)	1000
Su (Ölçü Kabı – 240 ml)	1 ½
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	2
Şekerl (Büyük Kaşık)	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1 ½
Fesleğen Kuru (Küçük Kaşık)	1
Beyaz Un (Ölçü Kabı-240 ml)	2 2/3
Tam buğday unu (Ölçü Kabı-240 ml)	2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2

Sınyalden sonra ilave edilecek:

Buğday ezmesi (Ölçü Kabı-240 ml)	½
----------------------------------	---

Temel ekmeğ programı, açık, orta veya koyu kabuk.

#### 14. Yedi Tahıllı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1000
Su (Ölçü Kabı – 240 ml)	1 ½
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	2
Şeker (Büyük Kaşık)	2
Tuz (Küçük Kaşık)	1 ½
Beyaz Un (Ölçü Kabı-240 ml)	4 ¼
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2

Sinyalden sonra ilave edilecek:

Yedi Tahıl Karışımı (Ölçü Kabı-240 ml)	2/3
--	-----

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

#### 15. Pumpnickel Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1000
Su (Ölçü Kabı – 240 ml)	1 2/3
Sıvı yağ (Büyük Kaşık)	2
Pekmez (Büyük Kaşık)	3
Tuz (Küçük Kaşık)	1 ½
Beyaz Un (Ölçü Kabı-240 ml)	2 1/3
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı-240 ml)	2
Çavdar Unu (Ölçü Kabı-240 ml)	1
Mısır Unu (Büyük Kaşık)	4
Çözünebilir Kahve (Küçük Kaşık)	2
Kakao Tozu (Büyük Kaşık)	2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.



## 16. Elmalı Tam Buğday Ekmeği

Ekmeğin Büyüklüğü (gr)	800
Su (Ölçü Kabı – 240 ml)	1 2/3
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1 ½
Pekmez (Büyük Kaşık)	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2 ½
Tuz (Küçük Kaşık)	1
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı-240 ml)	4
Tarçın (Küçük Kaşık)	½
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	2

Sınyalden sonra ilave edilecek:

Doğranmış Elma Kuru (Ölçü Kabı-240 ml)	3/4
--	-----

Temel ekmeğin programı, açık, orta veya koyu kabuk.

## 17. Geleneksel Pizza Hamuru

Hamur Büyüklüğü (gr)	750
Su (Ölçü Kabı – 240 ml)	1 ½
Zeytin Yağı (Büyük Kaşık)	1 ½
Şeker (Büyük Kaşık)	1 ½
Tuz (Küçük Kaşık)	1 ½
Ekmeğin Un (Ölçü Kabı-240 ml)	3 3/4
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ½

Hamur programı.

## 18. Sütü Pizza Hamuru

Hamur Büyüklüğü (gr)	750
Süt (Ölçü Kabı – 240 ml)	1 ½
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1 ½
Şeker (Büyük Kaşık)	3
Tuz (Küçük Kaşık)	1 ½
Genel Amaçlı Un (Ölçü Kabı-240 ml)	3 3/4
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ½

Hamur programı.

## 19. ukulatalı Kek

Hamur Byklg (gr)	750
Su (l Kabı – 240 ml)	½
Yumurta, iri, hafif çırpılmış (Adet)	3
Sıvı yağ (l Kabı – 240 ml)	½
şeker (l Kabı – 240 ml)	1
Genel Amaçlı Un (l Kabı-240 ml)	2
Vanilya (Paket)	1
Kabartma Tozu (Paket)	½
Kakao Tozu (Büyük Kaşık)	7

Sinyalden sonra ilave edilecek:

Çikolata Damlası (l Kabı-240 ml)	1/2
-------------------------------------	-----

Kek Programı.

## 20. Alman Elmalı Keki

Hamur Byklg (gr)	750
Yumurta, iri, hafif çırpılmış (Adet)	3
Sıvı yağ (l Kabı – 240 ml)	½
şeker (l Kabı – 240 ml)	1
Tuz (Küçük Kaşık)	½
Genel Amaçlı Un (l Kabı-240 ml)	2
Vanilya (Paket)	1
Kabartma Tozu (Küçük Kaşık)	3
Karbonat (Küçük Kaşık)	1
Tarçın (Küçük Kaşık)	2

Sinyalden sonra ilave edilecek:

Soyulmuş ve dilimlenmiş elma (l Kabı-240 ml)	1 ½
---	-----

Kek Programı.

\*Tarifler Zojirushi EYM'den aynen alınmıştır.