

Panasonic SD-YD250 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 BU TARİFLERDE 140 GR OLARAK HESAPLANMIŞTIR,

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[/url]

Tüm EYM'lerde aynen uygulanabilecek tarifler:

1. Temel Beyaz Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Su (Ölçü Kabı)	1 ¾	1.5	1 ¼
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2	1 ¾	1.5
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	4 7/16	3 11/16	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 ¼	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

2. Havuçlu-Yeni baharlı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Su (Ölçü Kabı)	1.5	1 7/16	1 1/8
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Bal (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Havuç, doğranmış (Ölçü Kabı)	¼	1/8	1/8
Yeni bahar (Küçük Kaşık)	4	3	2
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	4 7/16	3 11/16	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 ¼	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

3. Amerikan Üzümlü (cranberry) Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Su (Ölçü Kabı)	1	15/16	¾
Amerikan üzümü suyu (Ölçü Kabı)	¾	5/8	½
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2	1 ¾	1.5
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	4 7/16	3 11/16	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 ¼	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

4. Yumurtalı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Yumurta üstü Süt (Ölçü Kabı)	1 ¾	1.5	1 ¼
Yumurta	2	2	1
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2	1 ¾	1.5
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	4 7/16	3 11/16	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 ¼	1

* Ölçü Kabına yumurta konulur, ölçek çizgisine kadar süt doldurulur.

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

5. Herbal Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Su (Ölçü Kabı)	1 7/8	1 7/16	1 1/8
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2 ½	2	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2	1 ¾	1.5
Kuru Maydanoz (Büyük Kaşık)	4	3	2
Frenk Kimyonu (Büyük Kaşık)	3	2	1
Dereotu Tohumları (Büyük Kaşık)	3	2	1
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	4 7/16	3 11/16	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 ¼	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

6. Sütü Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Süt (Ölçü Kabı)	1 13/16	1.5	1 ¼
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2	1 ¾	1.5
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	4 7/16	3 11/16	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 ¼	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

7. Salamlı Peynirli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Süt (Ölçü Kabı)	1 13/16	1.5	1 ¼
Zeytinyağı (Büyük Kaşık)	1	2/3	1/3
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2	1 ¾	1.5
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	4 7/16	3 11/16	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Sarımsak Tozu (Küçük Kaşık)	½	½	¼
Soğan Tozu (Küçük Kaşık)	½	½	¼
Kekik (Küçük Kaşık)	¼	¼	¼
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 ¼	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Salam, ince doğranmış (Ölçü Kabı)	¾	½	1/3
Mozzarella peyniri, dilimlenmiş (Ölçü Kabı)	3/8	¼	1/8
Parmesan peyniri, rendelenmiş (Ölçü Kabı)	3/16	1/8	1/16

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

8. Frenk kimyonlu ve soğanlı Çavdar Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Süt (Ölçü Kabı)	1 13/16	1.5	1 ¼
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2	1 ¾	1.5
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	4 7/16	3 11/16	3
Çavdar Unu (Ölçü Kabı)	¼	3/16	1/8
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 ¼	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Soğan, ince doğranmış (Ölçü Kabı)	3/8	¼	1/8
Frenk Kimyonu (Büyük Kaşık)	1.5	1	½

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

9. Kabaklı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Su (Ölçü Kabı)	1.5	1 5/16	1 1/16
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2	1 3/4	1.5
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	4 7/16	3 11/16	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Tarçın (Küçük Kaşık)	2	1.5	1
Karanfil, döğülmüş (Küçük Kaşık)	1	1/2	1/4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 1/4	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Ceviz, ince doğranmış (Ölçü Kabı)	5/16	1/4	3/16
Kabak, rendelenmiş (Ölçü Kabı)	5/16	1/4	3/16

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

10. Üzümlü Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Su (Ölçü Kabı)	1 3/4	1.5	1 1/4
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2	1 3/4	1.5
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	4 7/16	3 11/16	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Tarçın (Küçük Kaşık)	2	1.5	1
Karanfil, döğülmüş (Küçük Kaşık)	1	1/2	1/4
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 1/4	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Kuru Üzüm, ayıklanmış (Ölçü Kabı)	1	3/4	1/2
-----------------------------------	---	-----	-----

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

11. Bademli Kepekli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Su (Ölçü Kabı)	1 ¾	1.5	1 ¼
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2	1 ¾	1.5
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	4 7/16	3 11/16	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Kepek (Ölçü Kabı)	¼	¼	1/8
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 ¼	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Badem, kıyılmış (Ölçü Kabı)	3/8	5/18	¼
-----------------------------	-----	------	---

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

12. Temel Sandviç Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Su (Ölçü Kabı)	1 ¾	1.5	1 ¼
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	4 7/16	3 11/16	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 ¼	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

13. Cevizli Tarçınlı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Su (Ölçü Kabı)	1 ¾	1.5	1 ¼
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Beyaz Un (Ölçü Kabı)	4 7/16	3 11/16	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
Tarçın (Küçük Kaşık)	1.5	1 ¼	1
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 ¼	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Ceviz, ince doğranmış (Ölçü Kabı)	5/16	¼	3/16
-----------------------------------	------	---	------

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

14. %100 Tam Buğday Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Su (Ölçü Kabı)	1 ¾	1.5	1 ¼
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Pekmez (Büyük Kaşık)	2	1 ¾	1 ½
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	4 5/16	3 11/16	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 ¼	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

15. %100 Tam Buğday Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Su (Ölçü Kabı)	1 ¾	1.5	1 ¼
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Pekmez (Büyük Kaşık)	2	1 ¾	1 ½
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	4 5/16	3 11/16	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 ¼	1

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

16. Ballı Cevizli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Su (Ölçü Kabı)	1 ¾	1.5	1 ¼
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Bal (Büyük Kaşık)	2	1 ¾	1 ½
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	4 5/16	3 11/16	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 ¼	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Ceviz, ince doğranmış (Ölçü Kabı)	½	3/8	¼
-----------------------------------	---	-----	---

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

17. Bademli Kepekli Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Su (Ölçü Kabı)	1 ¾	1.5	1 ¼
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Bal (Büyük Kaşık)	2	1 ¾	1 ½
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	2 1/8	1 7/8	1 ½
Ekmeklik Un (Ölçü Kabı)	2 1/8	1 7/8	1 ½
İnce Kepek (Ölçü Kabı)	½	3/8	¼
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 ¼	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Badem, ince kıyılmış (Ölçü Kabı)	½	3/8	¼
----------------------------------	---	-----	---

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

18. Yoğurtlu Tam Buğday Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Su (Ölçü Kabı)	15/16	7/8	13/16
Yoğurt (Ölçü Kabı)	1	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Kahverengi Şeker (Büyük Kaşık)	2	1.5	1
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	4 5/16	3 11/16	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 $\frac{1}{4}$	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Susam (Ölçü Kabı)	3/8	$\frac{1}{4}$	1/8
-------------------	-----	---------------	-----

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

19. Üzümlü Tam Buğday Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Su (Ölçü Kabı)	1 7/8	1 5/8	1 5/16
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Pekmez (Büyük Kaşık)	2	1 $\frac{3}{4}$	1.5
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	4 $\frac{1}{4}$	3 11/16	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İnstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 $\frac{1}{4}$	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Kuru Üzüm, ayıklanmış (Ölçü Kabı)	1	$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$
-----------------------------------	---	---------------	---------------

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

20. Elmalı Üzümlü Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Su (Ölçü Kabı)	1 3/8	1 ¼	1 1/16
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Şeker (Büyük Kaşık)	1.5	1	2/3
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	2 1/8	1 7/8	1 ½
Ekmeklik Un (Ölçü Kabı)	2 1/8	1 13/16	1.5
Tarçın (Küçük Ölçek)	2	1.5	1
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5	1 ¼	1

Sinyal sesinden sonra eklenecek:

Kuru Üzüm, ayıklanmış (Ölçü Kabı)	1	¾	½
Elma, rendelenmiş (Ölçü Kabı)	½	¾	¼

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

21. Tam Buğday Sandviç Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	1150	900	650
Su (Ölçü Kabı)	1 ¾	1.5	1 ¼
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5	2	1.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2	2	1.5
Pekmez (Büyük Kaşık)	2	1 ¾	1.5
Tam Buğday Unu (Ölçü Kabı)	4 5/16	3 11/16	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2	2	1.5
İstant Maya (Küçük Kaşık)	2	1.5	1 ¼

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

22. Anadama Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750
Su (l Kabi)	1 ³ / ₄
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2
Pekmez (Büyük Kaşık)	2
Tam Buğday Unu (l Kabi)	3 ³ / ₄
Mısır Unu (l Kabi)	¹ / ₄
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1 ¹ / ₄

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

23. Bol Tahıllı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750
Su (l Kabi)	1 ³ / ₄
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2.5
Tuz (Küçük Kaşık)	2
Pekmez (Büyük Kaşık)	2
Tam Buğday Unu (l Kabi)	1 ³ / ₄
Beyaz Un (l Kabi)	2
Mısır Unu (Büyük Kaşık)	2
Soya Unu (Büyük Kaşık)	2
Yulaf Unu (Büyük Kaşık)	2
avdar Unu (Büyük Kaşık)	2
Keten tohumu (Büyük Kaşık)	2
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	2
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

24. Fransız Ekmeği

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750
Su (l Kabi)	1 ¹ / ₄
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5
Ekmeklik Un (l Kabi)	3
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

25. Haşhaşlı Ekmek

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750
Su (Ölçü Kabı)	1 1/10
Tereyağ (Büyük Kaşık)	2
Şeker (Büyük Kaşık)	1
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5
Ekmeklik Un (Ölçü Kabı)	3
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	1
Mavi Haşhaş (Büyük Kaşık)	3
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1.5

Temel ekmek programı, açık, orta veya koyu kabuk.

26. Pizza Hamuru

Ekmek Büyüklüğü (gr)	750
Su (mL)	340
Tereyağ (Büyük Kaşık)	1
Şeker (Büyük Kaşık)	1 ¾
Tuz (Küçük Kaşık)	1.5
Ekmeklik Un (Ölçü Kabı)	3 3/8
Süt Tozu (Büyük Kaşık)	1
İstant Maya (Küçük Kaşık)	1

Pizza/Hamur Programı.

*Tarifler Panasonic SD-YD250 Recipe Book'tan aynen alınmıştır.