

# Ekmek Yapımı



**sınbo**

Küçükler büyük işler başarır



**SBM 4702**



**SBM 4703**



**SBM 4704**



**SBM 4705**



**SBM 4706**



**SBM 4708**





## EKMEKLER

- Beyaz (Normal) Ekmek
- Yumuşak Buğday Ekmeği
- Üzümlü Ekmek
- Kakaolu Ekmek
- Fransız Ekmeği
- Kepekli Ekmek
- Cevizli Ekmek
- Tatlı Ekmek
- Sandviç Ekmeği
- Beyaz Köy Ekmeği
- Kaşarlı Ekmek
- Zeytinli Ekmek
- Salçalı Ekmek
- Mısır Ekmeği
- Yoğurtlu Ekmek
- Mısır-Hardal Ekmeği
- Hızlı Ekmek

## SBM 4706 MODEL İLE YAPILABİLECEK EKMEKLER

- Normal Ekmek
- Kepekli Ekmek
- Çabuk Ekmek
- Cevizli Ekmek
- Sandviç Ekmek Hamuru

## DOĞAL EKMEKLER

- Çavdar Ekmeği
- Yulaf Ekmeği
- Tahıl Ekmeği
- Tam Buğday Ekmeği (Köy)
- Mısır Ekmeği
- Kepek Ekmeği

## HAMURLAR

- Kuruvasan Hamuru
- Pizza Hamuru
- Sandviç Ekmek Hamuru

## REÇELLER

- Çilek Reçeli
- Böğürtlen Reçeli
- Portakal Reçeli

## KEKLER

- Pratik Kek
- Çikolatalı Kek
- Cevizli ve Muzlu Kek
- Cevizli Kek
- Portakallı Kek
- Fındıklı Kek
- Kepekli Kek

- Hazır Kahve Soslu Kek
- Tahıllı Kek
- Mısır Unlu Kek

## ÇORBALAR

- Yayla Çorbası
- Şehriye Çorbası
- Domates Çorbası
- Mantar Çorbası

## YEMEKLER

- Güveç
- Pilav
- Bulgur Pilavı
- Yoğurt

## EKMEK YAPIM AŞAMALARI

1. Ekmek makinesinin kalıbını dışarıya çıkarın.
2. Kalıbın orta kısmına karıştırıcı aparatını yerleştirin.
3. Ölçü bardağı ve ölçü kaşığı yardımıyla malzemeleri sırasıyla kalıbın içine koyun.  
(Malzeme sıralaması; önce sıvılar, un ve unun ortasına mayayı kuru olarak ilave edin.)
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve istenilen programı seçerek cihazı çalıştırın.
5. Ekmek yapım süresi sona erdikten sonra makineyi kapatın ve ekmeği kalıbın içinden çıkararak soğuması için bir ızgara üzerine bırakın.  
(Ekmeğin soğuma süresi en az 15 dakika olmalıdır.)

## DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER

1. Malzemeleri ekmek kalıbına, cihazın dışındayken ilave edin.
2. Ölçü bardağı ve ölçü kaşığını kullanarak malzemeleri verilen sıraya göre dikkatli bir şekilde koyun.
3. Mayanın kuru olarak unun ortasına yerleştirilmesine dikkat edin. Özellikle programlama aşamasında mayanın suyla temas etmemesi gerekir.
4. Çok fazla malzemenin bir arada kullanılmaması gerekir.
5. Kullandığınız malzemelerin taze olmasına dikkat edin.

## ÖLÇÜLER

4701, 4702, 4703, 4704, 4705, 4706 modellerinde büyük bardak, 4708 modelinde küçük bardak mevcuttur. Aşağıda büyük ve küçük bardakların karşılaştırmalı tablosu verilmiştir.

### SU VE SIVI ÖLÇÜLERİ

**Büyük = Küçük**

1/8 Kap = 1/4 Kap

1/4 Kap = 1/2 Kap

1/3 Kap = 1/2 Kap

1/2 Kap = 3/4 Kap

2/3 Kap = 1 Kaba yakın

3/4 Kap = 1 Kap

1 Kap = 1+1/4 Kap

**Büyük = Küçük**

1+1/8 Kap = 1+1/2 Kap

1+1/4 Kap = 1+3/4 Kap

1+1/3 Kap = 1+3/4 Kap

1+1/2 Kap = 2 Kap

1+2/3 Kap = 2+1/4 Kap

1+3/4 Kap = 2+1/2 Kap

2 Kap = 2+3/4

### UN ÖLÇÜLERİ

**Büyük = Küçük**

1/2 Kap = 3/4 Kap

1 Kap = 1+1/2 Kap





## Beyaz (Normal) Ekmek

Malzemeler	700 gr	900 gr	1200 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1+1/8 kap ölçek	1+1/2 kap ölçek	2 Kap ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek	3 küçük kaşık ölçek
Şeker	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Un	3 kap ölçek	4 kap ölçek	5 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük kaşık ölçek	1 küçük kaşık ölçek

**Program: Beyaz Ekmek**

## Yumuşak Buğday Ekmeği

Malzemeler	700 gr	900 gr	1200 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1 kap ölçek	1 kap ölçek	1 Kap ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek	3 küçük kaşık ölçek
Şeker	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Süt	1/8 kap ölçek	1/2 kap ölçek	1 kap ölçek
Sıvıyağ	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Un	3 kap ölçek	4 kap ölçek	5 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük kaşık ölçek	1 küçük kaşık ölçek

**Program: Beyaz Ekmek**

## Üzümlü Ekmek

Malzemeler	700 gr	900 gr	1200 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1+1/8 kap ölçek	1+1/2 kap ölçek	2 kap ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek	3 küçük kaşık ölçek
Şeker	1 büyük kaşık ölçek	1+1/2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Kuru üzüm	1/8 kap ölçek	1/4 kap ölçek	1/2 kap ölçek
Un	3 kap ölçek	4 kap ölçek	5 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük kaşık ölçek	1 küçük kaşık ölçek

**Program: Beyaz Ekmek**





## Kakaolu Ekmek

Malzemeler	700 gr	900 gr	1200 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1+1/8 kap ölçek	1+1/2 kap ölçek	2 kap ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek	3 küçük kaşık ölçek
Şeker	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Kakao	1/2 büyük kaşık ölçek	1 büyük kaşık ölçek	1 büyük kaşık ölçek
Ceviz	1/8 kap ölçek	1/4 kap ölçek	1/2 kap ölçek
Un	3 kap ölçek	4 kap ölçek	5 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük k. ölçek	1 küçük kaşık ölçek

**Program: Beyaz Ekmek**

## Fransız Ekmeği

Malzemeler	700 gr	900 gr	1200 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1+1/8 kap ölçek	1+1/2 kap ölçek	2 kap ölçek
Tuz	1 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek	3 küçük kaşık ölçek
Şeker	1 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Zeytinyağı	1 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Tam buğday unu	1 kap ölçek	1 kap ölçek	1 kap ölçek
Un	2 kap ölçek	3 kap ölçek	4 kap ölçek
Maya (Aktif Kuru)	1 küçük kaşık ölçek	1 küçük kaşık ölçek	1 küçük kaşık ölçek

**Program: Fransız Ekmek**

## Kepekli Ekmek

Malzemeler	700 gr	900 gr	1200 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1+1/4 kap ölçek	1+2/3 kap ölçek	2 kap ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek	3 küçük kaşık ölçek
Şeker	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Kepekli un	3 kap ölçek	4 kap ölçek	5 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	1+1/2 küçük k. ölçek	1 küçük kaşık ölçek	1 küçük kaşık ölçek

**Program: Kepekli Ekmek**



## Cevizli Ekmek

Malzemeler	700 gr	900 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1+1/4 kap ölçek	1+2/3 kap ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek
Şeker	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Ceviz (Parçalanmış)	1/4 kap ölçek	1/2 kap ölçek
Kepekli un	1/4 kap ölçek	1/2 kap ölçek
Un	3 kap ölçek	4 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük k. ölçek

**Program: Beyaz Ekmek**

## Tatlı Ekmek

Malzemeler	700 gr	900 gr	1200 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1+1/8 kap ölçek	1+1/2 kap ölçek	2 kap ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek	3 küçük kaşık ölçek
Şeker	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Kuru kayısı (Doğranmış)	1/8 kap ölçek	1/4 kap ölçek	1/2 kap ölçek
Tarçın	1 küçük kaşık ölçek	1 küçük kaşık ölçek	1 küçük kaşık ölçek
Un	3 kap ölçek	4 kap ölçek	5 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük k. ölçek	1 küçük kaşık ölçek

**Program: Tatlı Ekmek**

## Sandviç Ekmeği

Malzemeler	700 gr	900 gr	1200 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1 kap ölçek	1+1/3 kap ölçek	1+1/2 kap ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek	3 küçük kaşık ölçek
Şeker	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Süt	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	1/2 kap ölçek
Un	3 kap ölçek	4 kap ölçek	5 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük k. ölçek	1 küçük kaşık ölçek

**Program: Sandviç Ekmek**





## Beyaz Köy Ekmeği

Malzemeler	700 gr	900 gr	1200 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1 kap ölçek	1+1/4 kap ölçek	1+2/3 kap ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek	3 küçük kaşık ölçek
Şeker	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Tereyağı (Eritilmiş)	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Yumurta (Çırpılmış)	1 adet	1 adet	1 adet
Un	3 kap ölçek	4 kap ölçek	5 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük k. ölçek	1 küçük kaşık ölçek

**Program: Beyaz Ekmek**

## Kaşarlı Ekmek

Malzemeler	700 gr	900 gr	1200 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1+1/8 kap ölçek	1+1/2 kap ölçek	2 kap ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek	3 küçük kaşık ölçek
Şeker	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Kaşar peyniri (Rendelenmiş)	1 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Patates (Rendelenmiş)	1 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek	3 büyük kaşık ölçek
Un	3 kap ölçek	4 kap ölçek	5 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük k. ölçek	1 küçük kaşık ölçek

**Program: Beyaz Ekmek**

## Zeytinli Ekmek

Malzemeler	700 gr	900 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1+1/8 kap ölçek	1+1/2 kap ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek
Şeker	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Zeytinyağı	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Siyah zeytin (Doğranmış)	1/8 kap ölçek	1/4 kap ölçek
Yeşil zeytin (Doğranmış)	1/8 kap ölçek	1/4 kap ölçek
Un	3 kap ölçek	4 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük kaşık ölçek

**Program: Beyaz Ekmek**







## Salçalı Ekmek

Malzemeler	700 gr	900 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1+1/8 kap ölçek	1+1/2 kap ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek
Şeker	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Domates salçası	1 büyük kaşık ölçek	1+1/2 büyük kaşık ölçek
Sarımsak (Ezilmiş)	1 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük kaşık ölçek
Un	3 kap ölçek	4 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük kaşık ölçek

**Program: Beyaz Ekmek**

## Mısır Ekmeği

Malzemeler	700 gr	900 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1+1/8 kap ölçek	1+1/2 kap ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek
Şeker	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Mısır Unu	1 kap ölçek	1 kap ölçek
Un	2 kap ölçek	3 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük kaşık ölçek

**Program: Beyaz Ekmek**

## Yoğurtlu Ekmek

Malzemeler	700 gr	900 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1 kap ölçek	1+1/8 kap ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek
Şeker	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Yoğurt	1/4 kap ölçek	1/3 kap ölçek
Un	3 kap ölçek	4 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük kaşık ölçek

**Program: Beyaz Ekmek**



## Mısır-Hardal Ekmeği

Malzemeler	700 gr	900 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1+1/4 kap ölçek	1+2/3 kap ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek
Bal	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Hardal tohumu (Çekilmiş)	1 büyük kaşık ölçek	1 büyük kaşık ölçek
Un	3 kap ölçek	4 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük kaşık ölçek

**Program: Beyaz Ekmek**

## Hızlı Ekmek

Malzemeler	900 gr
Su (Ilık)	1+2/3 kap ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek
Şeker	2 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	2 büyük kaşık ölçek
Un	4 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	4 küçük kaşık ölçek

**Program: Hızlı Ekmek**

**NOT:** Süre kısa olduğu için çıkan ekmeklerin boyutları, normal ekmeklere göre daha küçük olur. Ekmekler yoğun ve açık renktedir.





SBM 4706 model ekmek yapma makinesi ile yapılabilecek ekmekler

## Normal Ekmek

Malzemeler	500 gr
Su (Kışın ılık, yazın soğuk)	1/2 kap ölçek
Tuz	1 küçük kaşık ölçek
Şeker	1 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	1 büyük kaşık ölçek
Un	1+1/2 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	1 küçük kaşık ölçek

**Program: Normal Ekmek**

## Kepekli Ekmek

Malzemeler	500 gr
Su (Kışın ılık, yazın soğuk)	1/2 kap ölçek
Tuz	1 küçük kaşık ölçek
Şeker	1 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	1 büyük kaşık ölçek
Kepekli un	1+1/2 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	1/2 küçük kaşık ölçek

**Program: Kepekli Ekmek**

## Çabuk Ekmek

Malzemeler	500 gr
Su (Kışın ılık, yazın soğuk)	2/3 kap ölçek
Tuz	1+1/2 küçük k. ölçek
Şeker	1+1/2 büyük k. ölçek
Sıvıyağ	1+1/2 büyük k. ölçek
Un	1+1/2 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek

**Program: Çabuk Ekmek**

## Cevizli Ekmek

Malzemeler	500 gr
Su (Kışın ılık, yazın soğuk)	1/2 kap ölçek
Tuz	1 küçük kaşık ölçek
Şeker	1 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	1 büyük kaşık ölçek
Un	1+1/2 kap ölçek
Ceviz	1/8 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	1 küçük kaşık ölçek

**Program: Normal Ekmek**

## Sandviç Ekmek Hamuru

Malzemeler	500 gr
Su (Kışın ılık, yazın soğuk)	1/2 kap ölçek
Tuz	1 küçük kaşık ölçek
Şeker	2 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	1 büyük kaşık ölçek
Süt	1 büyük kaşık ölçek
Yumurta	1 adet (Çırpılarak hamurların üzerine sürülecek)
Un	1+1/2 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	1 küçük kaşık ölçek

**Program: Hamur**







## Çavdar Ekmeği

Malzemeler	700 gr	900 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1+1/3 kap ölçek	1+3/4 kap ölçek
Tuz	1 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek
Şeker	1 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Çavdar unu karışımı	3 kap ölçek	4 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük kaşık ölçek

**Program: Beyaz Ekmek**

## Yulaf Ekmeği

Malzemeler	700 gr	900 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1+1/8 kap ölçek	1+1/2 kap ölçek
Tuz	1 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek
Şeker	1 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Yulaf unu karışımı	3 kap ölçek	4 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük kaşık ölçek

**Program: Beyaz Ekmek**

## Tahıl Ekmeği

Malzemeler	700 gr	900 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1+1/8 kap ölçek	1+1/2 kap ölçek
Tuz	1 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek
Şeker	1 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Tahıl unu karışımı	3 kap ölçek	4 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük kaşık ölçek

**Program: Beyaz Ekmek**



## Tam Buğday Ekmeği (Köy)

Malzemeler	700 gr	900 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1+1/3 kap ölçek	1+2/3 kap ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek
Şeker	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Tam buğday unu karışımı	3 kap ölçek	4 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük kaşık ölçek

**Program: Beyaz Ekmek**

## Mısır Ekmeği

Malzemeler	700 gr	900 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1+1/8 kap ölçek	1+1/2 kap ölçek
Tuz	1 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek
Şeker	1 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Mısır unu karışımı	3 kap ölçek	4 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük kaşık ölçek

**Program: Beyaz Ekmek**

## Kepek Ekmeği

Malzemeler	700 gr	900 gr
Su (Yazın soğuk, kışın ılık)	1+1/3 kap ölçek	1+2/3 kap ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek	2 küçük kaşık ölçek
Şeker	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	2 büyük kaşık ölçek	2 büyük kaşık ölçek
Kepekli un	3 kap ölçek	4 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek	1+1/2 küçük kaşık ölçek

**Program: Beyaz Ekmek**





## Kuruvasan Hamuru

### Malzemeler

Su (Ilık)	1 kap ölçek
Tuz	1 küçük kaşık ölçek
Şeker	2 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ veya tereyağı	3 büyük kaşık ölçek
Süt veya süttözu	1+1/2 kaşık ölçek
Yumurta	1 adet (Çırpılarak hamurların üzerine sürülecek)
Margarin (Soğutulmuş)	1 kap ölçek
Un	3 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek

### Program: Hamur

### Yapılışı:

1. Su, tuz, şeker, sıvıyağ, süt, un ve mayayı kalıba koyun. Hamur programında makineyi çalıştırın ve hamuru hazırlayın.
2. Sinyal sesinden sonra hamuru makineden çıkarın ve hamur tahtasına koyun. Bastırarak gazını alın.
3. 20 x 30 santimlik dikdörtgen yapın. 3 kat olacak şekilde ortasına yağı koyup kenarlarını üzerine kapatın.
4. Uçlarını kapatın. Bıçağın ucunu bastırarak gazını alın. Naylon folyoya sararak buzdolabında 1 saat dinlendirin.
5. Buzdolabından çıkarıp tekrar dikdörtgen yapın. Tekrar 3'e katlayın. Buzdolabında 15-20 dakika dinlendirin. Bu işlemi 2 kere daha yapın.
6. 20 x 45 santimlik dikdörtgen olarak çapraz kesin, 12 eşit üçgen yapın. Kenarlarındaki bozuk parçaları kesin.
7. Her üçgenin enli tarafından başlayarak yuvarlayın. Bir ay şekli verin.
8. Yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerine hafifçe su püskürtün, 30-40 dakika dinlendirin. Bir misli kabarmasını bekleyin.
9. Çırpılmış yumurtayı üstlerine fırça ile sürün. 180 derece ısıtılmış fırında 15-20 dakika altın sarısı olana kadar pişirin.









## Pizza Hamuru

### Malzemeler

Su (Ilık)	1 kap ölçek
Tuz	1+1/2 küçük kaşık ölçek
Şeker	3 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	1+1/2 büyük kaşık ölçek
Süt veya sütozu	1+1/2 büyük kaşık ölçek
Pizza sosu (Domates)	1+1/2 kap ölçek
Kaşar peyniri (Rend.)	4 kap ölçek
Un	3 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek

### Program: Hamur

### Yapılışı:

1. Malzemeleri sırayla su, tuz, şeker, sıvıyağ, süt, un, ve mayayı kalıba koyun. Hamur programında makineyi çalıştırın ve hamuru hazırlayın.
2. Sinyal sesinden sonra hamuru makineden çıkarın ve hamur tahtasına koyun. Bastırarak gazını alın.
3. Hamuru bir kaba koyup nemli bezle örtün ve 30 dakika dinlendirin. İkiye bölüp yuvarlak yapın.
4. Yuvarlak topları daire şekline getirin. Tepsie koyup çatalın ucu ile delikler açın.
5. Her bir hamura pizza sosunu fırça ile sürün. Üzerine peynir serpiştirin. zevkinize göre diğer malzemeleri de koyun.
6. 180 derece ısıtılmış fırında 15-20 dakika altın sarısı olana kadar pişirin.

## Sandviç Ekmek Hamuru

### Malzemeler

Su (Ilık)	1 kap ölçek
Tuz	1+1/2 küçük kaşık ölçek
Şeker	3 büyük kaşık ölçek
Sıvıyağ	1+1/2 büyük kaşık ölçek
Süt veya sütozu	1+1/2 büyük kaşık ölçek
Yumurta	1 adet (Çırpılarak hamurların üzerine sürülecek)
Un	3 kap ölçek
Maya (Aktif kuru)	2 küçük kaşık ölçek

### Program: Hamur

### Yapılışı:

1. Malzemeleri sırayla su, tuz, şeker, sıvıyağ, süt, un, ve mayayı kalıba koyun. Hamur programında makineyi çalıştırın ve hamuru hazırlayın.
2. Sinyal sesinden sonra hamuru makineden çıkarın ve hamur tahtasına koyun. Bastırarak gazını alın.
3. 18 yuvarlak yapın. 20 dakika dinlendirin.
4. Şekildeki gibi oval yapın. Keskin bir bıçakla üzerini çizin.
5. Yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerine hafifçe su püskürtün. 30-40 dakika dinlendirin. Bir misli kabarmasını bekleyin.
6. Çırpılmış yumurtayı üstlerine fırça ile sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.



## Çilek Reçeli

### Malzemeler

Çilek	1000 gr
Şeker	1000 gr
Su	2 kap ölçek
Reçel yap (Hazır)	1 paket

### Program: Reçel

#### Yapılışı:

1. Çilekleri yıkayın, küçük küçük doğrayın.
2. 1 kg şekerden, 4 yemek kaşığı kadarını alıp tabağa koyun ve üzerine 1 poşet reçel yapı karıştırın. Karışım ve şekeri 2 kap su ile eriterek çileklerin üzerine dökün.
3. Kalıbı makineye yerleştirin ve üzerini alüminyum folyo kağıdı ile kapatın.
4. Reçel programına getirin ve makineyi çalıştırın.

## Böğürtlen Reçeli

### Malzemeler

Böğürtlen	1000 gr
Şeker	1000 gr
Su	2 kap ölçek
Reçel yap (Hazır)	1 paket

### Program: Reçel

#### Yapılışı:

1. Böğürtlenleri yıkayın.
2. 1 kg şekerden, 4 yemek kaşığı kadarını alıp tabağa koyun ve üzerine 1 poşet reçel yapı karıştırın. Bu karışım ve şekeri 2 kap su ile eriterek böğürtlenlerin üzerine dökün.
3. Kalıbı makineye yerleştirin ve üzerini alüminyum folyo kağıdı ile kapatın.
4. Reçel programına getirin ve makineyi çalıştırın.

## Portakal Reçeli

### Malzemeler

Portakal	1000 gr
Şeker	1000 gr
Su	2 kap ölçek
Reçel yap (Hazır)	1 paket

### Program: Reçel

#### Yapılışı:

1. Portakalların kabuğunu soyup küçük küçük doğrayın.
2. Üzerine 3 kap ölçek sıcak su koyun ve 30 dakika bekledikten sonra süzün.
3. 1 kg şekerden, 4 yemek kaşığı kadarını alıp tabağa koyun ve üzerine 1 poşet reçel yapı karıştırın. Bu karışım ve şekeri 2 kap su ile eriterek portakalların üzerine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve üzerini alüminyum folyo ile kapatın.
5. Reçel programına getirin ve makineyi çalıştırın.





## Pratik Kek

### Malzemeler

Yumurta	3 adet
Şeker	1 kap ölçek
Sıvıyağ	1/2 kap ölçek
Vanilya	1 paket
Limon suyu	1 küçük kaşık ölçek
Un	1+1/2 kap ölçek
Kabartma tozu	1 paket

### Program: Kek

### Yapılışı:

1. Yumurta, şeker, sıvıyağ, vanilya ve limon suyunu bir kaba koyup karıştırın.
2. Un ve kabartma tozunu ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin. Sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkartıp soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.

## Çikolatalı Kek

### Malzemeler

Yumurta	3 adet
Şeker	1 kap ölçek
Sıvıyağ	1/2 kap ölçek
Süt	1/2 kap ölçek
Vanilya	1 paket
Damla çikolata	1/8 kap ölçek
Kakao	1 büyük kaşık ölçek
Un	2 kap ölçek
Pirinç unu	1/2 kap ölçek
Kabartma tozu	1 paket

### Program: Kek

### Yapılışı:

1. Yumurta, şeker, sıvıyağ, süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
2. Un, pirinç unu, kabartma tozu ve kakaoyu ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Sinyal sesi duyulduğunda damla çikolatayı ilave edin.
6. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin. Sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkartıp soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.







## Cevizli ve Muzlu Kek

### Malzemeler

Yumurta	3 adet
Şeker	1 kap ölçek
Sıvıyağ	1/2 kap ölçek
Süt	1/2 kap ölçek
Vanilya	1 paket
Ceviz (Çekilmiş)	1/2 kap ölçek
Muz (İnce doğranmış)	1 adet
Kakao	1 büyük kaşık ölçek
Un	2 kap ölçek
Pirinç unu	1/2 kap ölçek
Kabartma tozu	1 paket

### Program: Kek

#### Yapılışı:

1. Yumurta, şeker, sıvıyağ, süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
2. Un, pirinç unu, kabartma tozu ve kakaoyu ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Sinyal sesi duyulduğunda ceviz ve muz ilave edin.
6. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin. Sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkartıp soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.

## Cevizli Kek

### Malzemeler

Yumurta	3 adet
Şeker	1 kap ölçek
Sıvıyağ	1/2 kap ölçek
Süt	1/2 kap ölçek
Vanilya	1 paket
Ceviz (çekilmiş)	1/2 kap ölçek
Un	2 kap ölçek
Pirinç unu	1/2 kap ölçek
Kabartma tozu	1 paket

### Program: Kek

#### Yapılışı:

1. Yumurta, şeker, sıvıyağ, süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
2. Un, pirinç unu ve kabartma tozunu ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Sinyal sesi duyulduğunda cevizi ilave edin.
6. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin. Sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkartıp soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.



## Portakallı Kek

### Malzemeler

Yumurta	3 adet
Şeker	1 kap ölçek
Sıvıyağ	1/2 kap ölçek
Süt	1/2 kap ölçek
Vanilya	1 paket
Kuru üzüm	1/8 kap ölçek
Portakal kabuğu (Rend.)	1 büyük kaşık ölçek
Tarçın	1 küçük kaşık ölçek
Un	2 kap ölçek
Pirinç unu	1/2 kap ölçek
Kabartma tozu	1 paket

### Program: Kek

#### Yapılışı:

1. Yumurta, şeker, sıvıyağ, süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
2. Un, pirinç unu, kabartma tozu ve tarçını ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Sinyal sesi duyulduğunda kuru üzüm ve portakal kabuğu rendesini ilave edin.
6. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin. Sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkartıp soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.

## Fındıklı Kek

### Malzemeler

Yumurta	3 adet
Şeker	1 kap ölçek
Sıvıyağ	1/2 kap ölçek
Süt	1/2 kap ölçek
Vanilya	1 paket
Kakao	1 büyük kaşık ölçek
Fındık	1/2 kap ölçek
Un	2 kap ölçek
Pirinç unu	1/2 kap ölçek
Kabartma tozu	1 paket

### Program: Kek

#### Yapılışı:

1. Yumurta, şeker, sıvıyağ, süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
2. Un, pirinç unu, kabartma tozu ve kakaoyu ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Sinyal sesi duyulduğunda fındığı ilave edin.
6. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin. Sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkartıp soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.





## Hazır Kahve Soslu Kek

### Malzemeler

Yumurta	4 adet
Sıvıyağ	1/2 kap ölçek
Süt	1 kap ölçek
Vanilya	1 paket
Şeker	1+1/2 kap ölçek
Pudra şekeri	1 paket
Kahve (Hazır)	1 yemek kaşığı
Hazır kek karışımı	1 paket

### Program: Kek

#### Yapılışı:

1. Yumurta, sıvıyağ, süt, vanilya ve şekeri ekmek kalıbının içine koyun.
2. Üzerine hazır kek karışımını ilave edin.
3. Kek programına gelin ve makineyi çalıştırın.
4. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin. Sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkarın.
5. Hazır kahveyi 1/8 kap sıcak su ile eritin. Pudra şekerini ekleyip iyice karıştırın.
6. Hazırladığınız karışımı kekinizin üzerine sürün. Dilerseniz fındık parçaları ilave edebilirsiniz.
7. Soğuduktan sonra servis yapın.

## Kepekli Kek

### Malzemeler

Yumurta	3 adet
Şeker	1 kap ölçek
Sıvıyağ	1/2 kap ölçek
Süt	1/2 kap ölçek
Vanilya	1 paket
Kepekli un	1 kap ölçek
Un	1+1/2 kap ölçek
Kabartma tozu	1 paket

### Program: Kek

#### Yapılışı:

1. Yumurta, şeker, sıvıyağ, süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
2. Un, kepekli un ve kabartma tozunu ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin. Sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkartıp soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.







## Tahıllı Kek

### Malzemeler

Yumurta	3 adet
Şeker	1 kap ölçek
Sıvıyağ	1/2 kap ölçek
Süt	1/2 kap ölçek
Vanilya	1 paket
Tahıl unu	1 kap ölçek
Un	1+1/2 kap ölçek
Kabartma tozu	1 paket

### Program: Kek

#### Yapılışı:

1. Yumurta, şeker, sıvıyağ, süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
2. Un, tahıl unu ve kabartma tozunu ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin. Sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkartıp soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.

## Mısır Unlu Kek

### Malzemeler

Yumurta	3 adet
Şeker	1 kap ölçek
Sıvıyağ	1/2 kap ölçek
Süt	1/2 kap ölçek
Vanilya	1 paket
Mısır unu	1/2 kap ölçek
Un	2 kap ölçek
Kabartma tozu	1 paket

### Program: Kek

#### Yapılışı:

1. Yumurta, şeker, sıvıyağ, süt ve vanilyayı bir kaba koyup karıştırın.
2. Un, mısır unu ve kabartma tozunu ilave edip tekrar karıştırın.
3. Karışan malzemeyi ekmek kalıbının içine dökün.
4. Kalıbı makineye yerleştirin ve kek programını seçin.
5. Pişme işlemi bittikten sonra pişen keki 10 dakika kalıpta bekletin. Sonra makinenin başlatma/durdurma tuşuna 1-2 sn basılı tutarak kapatın ve keki kalıptan çıkartıp soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazır hale getirin.



## Yayla Çorbası

### Malzemeler

Yoğurt	3/4 kap ölçek
Pirinç	1/2 kap ölçek
Un	1/2 kap ölçek
Sıcak su	7 kap ölçek
Margarin (Eritilmiş)	1/2 kap ölçek
Nane	2 küçük kaşık ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek

### Yapılışı:

1. Ayrı bir kaptan yoğurt, pirinç ve unu karıştırın.
2. Karışımı yemek kalıbının içine dökün ve üzerine sıcak su ilave edin.
3. Margarini nane ile karıştırarak ilave edin ve tuzu ekleyin.
4. Programı seçin ve makineyi çalıştırın.

## Şehriye Çorbası

### Malzemeler

Şehriye	1/2 kap ölçek
Sıcak su	7 kap ölçek
Margarin (Eritilmiş)	1/4 kap ölçek
Maydanoz	1 tutam
Salça	1 küçük kaşık ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek

### Yapılışı:

1. Salça, şehriye ve maydanoz ayrı bir kaptan margarinle birlikte kavurun.
2. Karışımı yemek kalıbının içine dökerek üzerine sıcak su ve tuz ilave edin.
3. Programı seçin ve makineyi çalıştırın.

## Domates Çorbası

### Malzemeler

Hazır domates çorbası	1 paket
Sıcak su	7 kap ölçek
Margarin (Eritilmiş)	1/4 kap ölçek
Tuz	1 küçük kaşık ölçek
Maydanoz	1 tutam

### Yapılışı:

1. Ayrı bir kaptan domates çorbasını 1 kap ölçek su ile karıştırın.
2. Karışımı yemek kalıbının içine dökerek üzerine sıcak su, tuz ve margarini ilave edin.
3. Programı seçin ve makineyi çalıştırın.
4. Maydanoz parçaları ile çorbanızı süsleyebilirsiniz.

## Mantar Çorbası

### Malzemeler

Hazır mantar çorbası	1 paket
Sıcak su	7 kap ölçek
Margarin (Eritilmiş)	1/4 kap ölçek
Tuz	1 küçük kaşık ölçek

### Yapılışı:

1. Ayrı bir kaptan mantar çorbasını 1 kap ölçek su ile karıştırın.
2. Karışımı yemek kalıbının içine dökerek üzerine sıcak su, tuz ve margarini ilave edin.
3. Programı seçin ve makineyi çalıştırın.

**NOT:** 4701, 4702, 4703, 4704 ve 4705 modellerinde çorba, **Reçel** programı seçilerek pişirilir. 4708 modelinde ise **Çorba** programı seçilerek (Yemek kalıbı kullanılarak) pişirilir





## Güveç

### Malzemeler

Büyük boy soğan	1 adet
Orta boy patlıcan	1 adet
Orta boy kabak	1 adet
Orta boy patates	2 adet
Büyük boy domates	2 adet
Et (Kuşbaşı, kuzu eti)	1/2 kg
Salça	1 büyük kaşık ölçek
Tuz	İsteğe göre
Sıvıyağ	1 büyük kaşık ölçek

### Yapılışı:

1. Malzemeleri küçük parçalar halinde doğrayın ve ayrı bir kapta karıştırarak makinenin yemek kalıbına üstten boşluk kalacak şekilde koyun.
2. İsteğe göre baharat, biber, maydanoz, dereotu, sarımsak kullanabilirsiniz.
3. Programı seçin ve makineyi çalıştırın.

## Pilav

### Malzemeler

Pirinç	4 kap ölçek
Su (Sıcak)	5 kap ölçek
Yağ	1/2 kap ölçek
Tuz	İsteğe göre

### Yapılışı:

1. Pirinç, sıcak su, yağ ve tuzu yemek kalıbının içine koyun.
3. Programı seçin ve makineyi çalıştırın.

## Bulgur Pilavı

### Malzemeler

Bulgur	4 kap ölçek
Sıcak su	5 kap ölçek
Domates	1 adet
Biber	2 adet
Soğan	1 adet
Salça	2 küçük kaşık ölçek
Margarin (Eritilmiş)	1/2 kap ölçek
Tuz	2 küçük kaşık ölçek

### Yapılışı:

1. Domates, biber ve soğanı küçük küçük doğrayın.
2. Eritilmiş margarin içine salça ve doğranmış sebzeleri ilave edin ve kavurun. Malzemeleri yemek kalıbının içine koyun.
3. Programı seçin ve makineyi çalıştırın.

## Yoğurt

### Malzemeler

Süt (Ilık)	1 kg
Yoğurt	2 yemek kaşığı

### Yapılışı:

1. Sütü ılıtın ve ekmek kalıbının içine dökün. (Karıştırıcıyı kalıba takmayın)
2. Mayalık yoğurdun bir kaşığını bir bölüme bir kaşığını diğer bölüme ilave edin.
3. Programı seçin ve makineyi çalıştırın.

**NOT:** Yoğurt sadece 4708 model ile yapılır.

**NOT:** 4701, 4702, 4703, 4704 ve 4705 modellerinde **Fırın** programı seçilerek pişirilir. 4708 modelinde ise **Yemek** programında 3. menü seçilerek (Yemek kalıbı kullanılarak) pişirilir









Kahvaltıya keyif gelsin...



**STM-4200**

Çay Makinesi



[www.sinbo.com.tr](http://www.sinbo.com.tr)

**sinbo**  
Küçükler büyük işler başarır