



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLARLA BEZENMİŞ KOMAT (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

1 Kilo Un
1 Paket Yaş Maya
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Su Bardağı Zeytinyağı

Harcı için:

Toplam 1 Kilo Karışık Ot (Gelincik, Ispanak, Taze Soğan Yaprakları, Kuzukulağı, Koca Karı Iğnesi, Pazı, Isırgan)

1 Tatlı Kaşığı Tuz

Yaş mayayı bir çay bardağı ılık suda eritin. Unu eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Tuzu, yaş mayayı koyun. Azar azar su ilavesi ile kulak memesi yumuşaklığında hamur tutturun ve hamuru 20 eşit bezeye ayırın. Üzerine bir bez örterek, iki kat kabarcıncaya kadar ılık bir ortamda bekletin. Listede verilen yeşilliklerden bulabildiğiniz kadarını yıkayıp ince kıyın.

Tuzladıktan sonra süzgede beklemeye bırakın.

Bekletilmiş bezeleri unlu zeminde oklava ile açarak zeytinyağı ile yağlayın ve üst üste yağlanmış tepsiye dizin. Yanlarda kalan hamurları kıvrarak şekil verin ve tepsiyi önceden 200 derecede kızdırılmış fırına sürün, hamuru pişirin. Kabı fırından alın, üzerine otları yayın ve tekrar fırına atın.

Otlar da pişince tepsiyi fırından alın, dilimleyerek sıcak olarak servise verin.

