



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ GRİSSİNİ

<https://www.elele.com.tr>

1 paket kuru maya
1 yemek kaşığı bal
1 su bardağı ılık su (150 ml)
350 g un
1 çay kaşığı tuz
4 yemek kaşığı zeytinyağı
24 dal biberiye
Üzeri için:
Zeytinyağı
İri taneli deniz tuzu

Maya, bal ve ılık suyu bir yoğurma kabında karıştırın ve karışımı 5 dakika dinlenmeye bırakın. Un, tuz ve zeytinyağını ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Kasenin üzerini bezle örtün ve hamuru bir saat mayalanmaya bırakın. Hamuru 24 eşit parçaya bölün. Parçaları uzun rulolar olarak şekillendirin. Ruloları birer dal biberiyenin etrafına sarın ve yağlı kâğıt serili 2 fırın tepsisine yerleştirin. üzerine zeytinyağı gezdirip deniz tuzu serpiştirin. Grissinilerin üzerini bezle örtün ve 15 dakika daha mayalanmaya bırakın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında grissiniler kızarıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

