



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BRUSCHETTA

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

Hamur:

2,5 su bardağı un  
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya  
1 çay kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 su bardağı ılık su

Sürmek için:

1 yemek kaşığı süt  
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Sos için:

0,5 demet maydanoz  
1 çay bardağı zeytinyağı  
4 - 5 diş sarımsak  
2 - 3 tutam tuz

Üzeri için:

100 g mozzarella peyniri (rendelenmiş)  
0,5 çay kaşığı karabiber

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine maya poşetini boşaltıp kaşık ile karıştırın. Tuz, toz şeker ve ılık suyu ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatın ve 40 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Hamur kısa bir süre yoğurun ve 2 eşit parçaya bölün. İlk hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve eliniz ile 15x15 cm boyutlarında açın. Hamurun 1/3'ünü ortaya doğru katlayın ve katladığınız yeri elinizle bastırarak yapıştırın. Karşı kenarı da onun üzerine katlayın ve bastırın (resim 1). Elde ettiğiniz dikdörtgen hamurun iki uzun kenarını bir araya getirip parmaklarınızla bastırarak birleştirin (resim 2). Rulo haline gelen hamuru tezgah üzerinde elinizle düzelterek fırın tepsisine alın (resim 3). İkinci hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Süt ve sıvı yağ karıştırın ve fırça yardımı ile hamurlara sürün. Üzerlerini bıçak ile 4-5 yerinden çizin. İkinci bir tepsi ile kapatın, 20-25 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Maydanozun sadece yaprak kısımlarını ayıklayın, yıkayın ve kurulayın. Mutfak robotuna alın. Üzerine zeytinyağı, sarımsak ve tuzu ilave edip sos kıvamına gelinceye kadar karıştırın.

Ekmekleri ortadan enlemesine ikiye kesin ve açın. Sosu her iki iç tarafına eşit yayın ve tekrar kapatın. Her bir ekmeği ayrı alüminyum folyoya sarıp fırın tepsisine yan yana koyun ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarıp 2-3 dakika bekletin. Alüminyum folyoları açın. Ekmekleri tekrar açıp üzerlerine rendelenmiş mozzarella peyniri ve karabiberi serpin. Bu sefer açık halde fırına koyun ve 10 dakika daha pişirin. Fırından çıkarıp dilimleyerek sıcak veya ılık olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169219 • adi:Bruschetta • gönderen:Gül • indirme tarihi:29.03.2025 - 14:48