



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULLA

Ömür Akkor

750 g un
30 g inaktif maya (IDY)
15 g kaya tuzu
700 ml su
25 ml Komili Sızma Zeytinyağı
125 g çakızdez (çekirdekli ya da çekirdeksiz yeşil zeytin)
150 g hellim peyniri (büyük küpler şeklinde doğranmış)
Yarım demet gollandro (taze kişniş)
Yarım demet maydanoz
Yarım demet taze soğan
Yarım demet taze nane
Yarım adet kuru soğan (ince doğranmış)

Un, maya, tuz ve suyun 500 ml'sini yoğurma mikserine koyun ve yavaş devirde 4 dakika, hızlı devirde ise 6 dakika yoğurduktan sonra, önce Komili Sızma Zeytinyağı'nı sonra da geri kalan suyu yavaş yavaş dökerek 4 dakikada hamura yedirin.

Hamur pürüzsüz bir şekil alınca, çok yumuşak olan bu hamura irice kıyılmış yeşillikler, soğan, çakızdez ve hellimi ilave edin.

Hepsi karışana kadar yavaş devirde 1- 2 dakika daha yoğurun ve sonra Komili Sızma Zeytinyağı ile yağlanmış derince bir küvete hamuru koyup hamurun hacminin 2/3'si kadar daha kabarmasını bekleyin.

Daha sonra, tezgâhı unlayarak küveti ters çevirin. Dikdörtgen şekilde tezgâha yayılan hamurun üzerine un eleyin. Sonra küçük dikdörtgen parçalar halinde kesip tepsiye dizin ya da direkt kürekle 220 derece taş tabanlı fırına atın.

Taş tabanlı fırın yerine konveksiyonel (fanlı) fırın kullanıyorsanız derecesini 10 ya da 20 derece artırın. Üzeri kızarıncaya kadar 20-25 dakika pişirip dinlendikten sonra Komili Filtresiz Zeytinyağı ile servis edin.

