



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR KALPLI FOCCACIO

1 çorba kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya

1 su bardağı ılık su

1 çorba kaşığı toz şeker

1 kahve fincanı zeytinyağı

3 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

7-8 adet enginar kalbi

1 yumurtanın sarısı

1-2 çorba kaşığı siyah zeytin

2-3 çorba kaşığı zeytinyağı

Birkaç dal taze kekik, biberiye

Taze çekilmiş karabiber

Deniz tuzu

Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı ılık suda eriyinceye kadar bekletin.

Unu eleyin, ortasını havuz gibi açın. Şekeri, tuzu, zeytinyağını, mayalı suyu ilave edin. Yoğurun.

Hamurun üzerini örtün, yarım saat dinlendirin.

Hamuru zeytinyağı ile yağlanmış tepsinin içine elinizi de zeytinyağına batırarak bastıra bastıra açın.

Hamurun üzerine boyuna ikiye kesilmiş enginar kalbini, dilimlenmiş zeytinleri, taze otları yerleştirin. Deniz tuzu ile taze çekilmiş karabiberi de serpin.

Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

