



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ FOCACCIO

15 gr. yaş maya veya 1 paket 7 gr'lık kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
300 ml. ılık su
500 gr. un
1 tatlı kaşığı tuz
4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 yemek kaşığı iri kaya tuzu
6-10 adet cherry domates
2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
Taze fesleğen yaprakları

Ilık suyun içine mayayı ve şekerini koyup karıştırıyoruz ve 10 dakika bekletiyoruz. Un ve tuzu geniş bir kabın içine eliyoruz. Mayalı karışımı, yağı ve suyu kabin içine ekliyoruz ve sert bir hamur elde ediyoruz; hamur pürüzsüz ve esnek bir kıvamda olmalıdır. Hamuru içi yağlanmış bir kabın içine koyuyoruz ve üzerini temiz bir bezle örtüyoruz. Hacmi iki katına çıkana dek bekletiyoruz. Hamuru yağlanmış bir fırın tepsisinin içine koyuyoruz ve 1 santim kalınlığında açarak tepsiye yayıyoruz. Domatesleri üzerine yerleştiriyoruz. Tuz ve karabiber serpiştiriyoruz. Üzerinde zeytinyağı gezdiriyoruz. 20-25 dakika pişirip fesleğen yapraklarıyla süslüyoruz.

