



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ VE PARMESANLI ATIŞTIRMALIKLAR

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı
500 g (5 su bardağı) kepekli un
1 tatlı kaşığı tuz
100 ml (1 çay bardağı) zeytinyağı
100 ml (1 çay bardağı) ılık süt
100 ml (1 çay bardağı) ılık su
2 dal taze fesleğen (15-20 yaprak kadar)
50 g rendelenmiş parmesan (veya tulum peyniri de olur)

Bir karıştırma kabına unu aktarın. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı Paketi'nin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.

Zeytinyağı ile taze fesleğeni mutfak blender yardımı ile iyice çekerek yeşil bir sos hazırlayın.

Una fesleğenli zeytinyağını ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar ölçülü ılık suyu ilave edin.

Hamuru yoğurdukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun. En son çok ince kıyılmış fesleğeni ilave edin, tekrar yoğurun.

Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 30 dakika bekletin.

Dinlendirdiğiniz hamura rendelenmiş parmesan peynirini ekleyip tekrar yoğurun. Hamurdan yarım ceviz küçüklüğünde parçalar kopararak avucunuzda yuvarlayın. Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Bu şekilde oda ısısında yarım saat daha ikinci kez mayalanması için bekletin.

Dinlendirdiğiniz hamurları önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika pişirin.

