



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA TAVA EKMEK

250 gr tam buğday unu
Yarım paket Pakmaya Ekşi Mayalı Esmer Ekmek Harcı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
200 ml ılık su
İç malzemesi için:
1 adet kıyılmış biber
1 adet çarliston biber
5-6 dilim pastırma
50 gr mozzarella peyniri

Unu, Pakmaya Ekşi Mayalı Esmer Ekmek Harcını ve tuzu hamur yoğurma kabında karıştırın. Ilık suyu ve zeytinyağını ve oda ısısında yumuşamış tereyağını ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun. Hamurun üzerini örtüp oda ısısında yarım saat dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamuru yeniden yoğurun ve yağlanmış dikdörtgen kek kalıbına yerleştirin. Üzerini örtüp bu şekilde oda ısısında, 30 dakika daha bekletin. İç malzemesi için biberleri zar şeklinde doğrayın. Pastırmayı da aynı şekilde doğrayın. Rendelenmiş mozzarella ile malzemeyi harmanlayın. Hamuru önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin. Daha sonra fırından alın, 10 dakika bekledikten sonra tabanından tamamen ayrılmayacak şekilde fotoğrafta gördüğümüz gibi dilimleyin. Arasına içi malzemeden paylaşın ve tekrar sıcak fırına verip peynirler eriyinceye kadar bekletin. Daha sonra fırından alın. Sıcak veya ılık servis yapın.

