



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FOCCACIO EKMEĞİ

Eyüp Sevinç

- 2 su bardağı su
- 500 g. un
- 30 g.maya
- 10 g. tuz
- 20 g.zeytinyağı
- 35 g. kuru domates
- 90 g. dilimlenmiş zeytin
- 10 g. kekik
- 20 g. zeytinyağı (üzerine sürmek için)
- 15 ml bal
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 şeker kaşığı kırmızıbiber
- 3 yemek kaşığı zeytin ezmesi

Suyu, mayayı ve balı bir kabın içerisinde karıştırın. Unu bir kabın içerisinde tuz ile karıştırın ve zeytinyağını ilave edin yoğurun. Kekiği, kırmızıbiberi, rende sarımsağı, ince doğranmış soğanı da ilave edin ve yoğurmaya devam edin. Son olarak dilimlenmiş zeytini ve ince doğranmış kuru domatesi ilave edin ve karıştırın. Mayalanması için üzerini kapatın ve 40 dakika oda sıcaklığında bekletin. Kendi hacminin iki katına çıkınca bir tepsinin içerisine koyun ve üzerine kekik dökün. Tekrar tepside mayalandırın. Tepside de hacminin iki katına çıkınca (mayalanınca) 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkardığınızda üzerine zeytinyağı sürüp çekirin. Soğuyunca kesip servis yapın.

