



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FOCACCIA

500 gram un
375 mililitre ılık su
100 gram dilimlenmiş siyah zeytin
50 gram kurutulmuş domates
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 dal taze kekik
1 yemek kaşığı kuru maya
1 çay kaşığı tuz
Fırın kalıbını yağlamak için:
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Üzeri için:
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı tuz
2 dal taze biberiye

Ilık su ve mayayı derin bir kapta karıştırın.

Elenmiş un, tuz ve zeytinyağını ekleyin.

Kıvam alana kadar hamuru yoğurun.

Hafif cıvık bir kıvamda olan hamura ayıkladığınız taze kekik yapraklarını katın ve karıştırın.

Ekmeği kestiğinizde görmek istediğiniz üzere kurutulmuş domates dilimlerini bütün ya da küçük küpler halinde keserek eklemek hamuruna ilave edin.

Doğranmış siyah zeytinleri ekleyin.

Elle veya tahta bir kaşık yardımıyla hamuru son bir kez karıştırın.

Kullanacağınız kalıp ya da fırın tepsisine hazırladığınız hamuru yuvarlak ya da dikdörtgen şeklinde yayın.

Mayalanıp, kabarması için hamuru bu şekilde 30 dakika kadar oda ısısında bekletin.

Mayalanan hamurun üzerine bir yumurta fırçası yardımıyla zeytinyağı sürün.

Deniz tuzunu ve ayıkladığınız taze biberiyeyi serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika kadar pişirerek ekmeğinizi hazırlayın.

Fırından çıkan ekmeği kalıbindan aldıktan sonra bir ızgara teli üzerinde dinlendirin.

Aralarda üzerine zeytinyağı sürerek biberiyenin tüm aroma ve lezzetini içine hapsedmesini sağlayın.

Tamamen soğuduktan sonra keskin bir bıçak yardımıyla dilimleyerek servis edin.



