



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FOCACCIA

500 gram un
375 gram su
1 tatlı kaşığı tuz
30 gram yaş maya
1,5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı bal
2 dal taze kekik
2 dal taze biberiye
Yarım su bardağı çekirdeksiz siyah zeytin
3/4 su bardağı kurutulmuş domates

Mayayı 1 su bardağı kadar suyla karıştırıp açın.
Yoğurma kabına unu ve tuzu koyup karıştırın.
Mayalı suyu ekleyip elinizle yoğurmaya başlayın.
Kalan suyu, balı ve zeytinyağını da ekleyip yoğurmaya başlayın.
Zeytinleri ve küp küp doğradığınız domatesleri de hamura ekleyin.
Son olarak kekik ve biberiye yapraklarını da ilave edin.
Ele yapışan cıvık bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Hamuru yağladığınız fırın kabına yayın.
Üzerini nemli bir bezle örtüp 25 dakika kadar mayalanmasını bekleyin.
Ardından focaccia'yı soğuk fırına verin.
Fırın 180 dereceye ayarlayıp 35 dakika kadar pişirin.
Fırından alınca üzerine fırçayla zeytinyağı sürüp ılınınca dilimleyin ve servis yapın.

Not: Focaccia, İtalyan mutfağına ait nefis bir ekmek çeşidi. Ancak focaccia, kelime olarak poğaçaya ile de yakın akraba.

