



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FOCACCIA

<https://www.fakir.com.tr>

500 gr. un
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket yaş maya
3 bardak ılık su
3 yemek kaşığı zeytinyağı
15 gr. bal ya da 1 yemek kaşığı toz şeker
Üzeri için Malzemeler
2 dal biberiye
2 dal taze kekik
10-15 adet zeytin
8-10 adet kurutulmuş domates ya da çeri domates
1 adet kırmızı balık soğanı
Deniz tuzu

Derin bir kabın içerisinde yaş maya, şeker (ya da balı) ve ılık suyu karıştırarak mayanın erimesi ve aktive olması için 10 dakika bekletin.

Ayrı bir kaptan un ile tuzu karıştırın ve ortasına bir havuz açarak hazırladığınız mayalı karışımı bu havuza dökün. Bu karışıma üzeri için olan malzemeler olan kekik, kuru domates, biberiye ve zeytin dilimlerin bir miktar ekleyip bir kısmını da üzeri için ayırın.

Hamur karışımına zeytinyağı ekleyerek pürüzsüz bir hamur olana kadar yoğurun ve üzerini kapatarak yaklaşık 20 dakika mayalanmaya bırakın.

Cuisinier'i açtığınızda ekranda görünen pişirme menülerinden "Ekmek" seçeneğine gelin. "Başlat" tuşuna 2-3 saniye basılı tuttuğunuzda pişirme işlemi başlar.

Cuisinier'in pişirme haznesinin kenarları ile taban kısmını iyice yağlayın. Hazırladığınız hamuru hazneye yayın ve üzerine çapraz çizikler atarak kırmızı soğan, biberiye, kekik, kuru domates ve zeytin ile süsledikten sonra deniz tuzu ile lezzetlendirin. Kapağını kapatarak bitiş sinyali gelene dek pişirin.

