



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FOCACCIA

500 gram un
350 ml su
1 yemek kaşığı yaş maya
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 dal biberiye
4-5 dal taze kekik yaprağı
3 yemek kaşığı kurutulmuş domates
1/4 su bardağı ceviz
1/4 su bardağı yeşil zeytin (dilimlenmiş)

Yaş mayayı, oda sıcaklığındaki suyun içerisine elinizle küçük parçalara bölerek bırakın.
Unu ve 3 yemek kaşığı zeytinyağını mikserde karıştırın.
Mikseri düşük derecede çalıştırmaya devam ederken, yavaş yavaş mayalı suyu da içerisine ekleyin.
Hamur iyice bütünleştikten sonra 5 dakika daha çalıştırın.
Hamurun içerisine zeytin, ceviz, kurutulmuş domates, biberiye ve kekiği de ilave edin ve tüm malzemeler hamura eşit bir şekilde dağılına kadar mikseri çalıştırmaya devam edin.
Kalan zeytinyağı hamurun etrafına sürün ve hamuru büyük bir kaba alın.
Üzerini mutfak bezi ile örtüp 20 dakika mayalanmaya bırakın.
Fırın kabını yağlayın ve mayalanan hamuru kaba aktarın.
Üzerine biraz daha zeytinyağı sürün.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika pişirin.
Yanında beyaz peynir ile birlikte servis edebilirsiniz.