



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FOCACCIA

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

Hamur için:

3 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 çay kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

0,5 çay bardağı zeytinyağı

2,5 çay bardağı ılık süt

2 çay kaşığı biberiye

1 çay bardağı küp şeklinde doğranmış kaşar peyniri

Üzeri için:

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 dal maydanoz

Dereotu

Dilimlenmiş siyah zeytin

Domates kabuğu

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (22x32 cm)

Unu derin bir kaba alın. Üzerine maya, toz şeker ve tuzu ekleyip kaşık ile karıştırın. Zeytinyağı, süt ve biberiyeleri ekleyip ele yapışmayan bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Üzerini kapatıp 40 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Kalıbı zeytinyağı ile yağlayın. Mayalanan hamuru tezgaha alın. Kaşar peynirlerini ekleyip kısa bir süre yoğurun ve kalıba alın. Eliniz ile bastırarak yayın. Üzerine 1 yemek kaşığı zeytinyağı sürün ve 10 dakika bekletin. Süre sonunda hamurun üzerini maydanoz, dereotu, dilimlenmiş zeytin ve domates kabuğundan yapılmış güller ile süsleyip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp üzerine 1 yemek kaşığı zeytinyağını sürün. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



