



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FOCCACIO

<https://cook.com.tr>

Un 500 Gram
Su 1.5 Su Bardağı
Sofra Tuzu 1 Yemek Kaşığı
Aktif Kuru Maya (gram) 12 Gram
Zeytinyağı 1.5 Su Bardağı
Toz Şeker 1 Tatlı Kaşığı
Siyah Zeytin 200 Gram
Yeşil Zeytin 200 Gram
Domates 6 Adet
Kekik 2 Gram
Taze Biberiye 1 Gram
Sarımsak 3 Diş

Geniş bir kaba unun tamamını boşaltın, ortasına hafif bir çukur açın ve içine 1 su bardağı zeytinyağını dökün. Bu arada kuru mayaya yarım su bardağı ılık su koyarak yumuşamaya bırakın.

Kaba, toz şeker ve tuzu koyarak eldiven yardımıyla yoğurun daha sonra da mayayı ekleyip iyice yoğurmaya devam edin.

Yarım saat kadar yoğurun, (içinde hava kabarcıkları ve top top hamurlar kalmaması için) daha sonra top haline getirin ve kabın hava almaması için üstünü streç film yardımıyla iyice kapatın.

1,5 saat kadar sıcak ortamda bekletin.

Fırınınızın derecesini 200'e alın ve ısınmaya bırakın.

Hamuru bekleddikten sonra kuru domatesleri, çekirdekleri ayıklanmış zeytinleri minik minik doğrayın, hamura ekleyin ve eldiven yardımıyla hamurun havasını alarak tekrar yoğurmaya başlayın.

Tepsinizi alın ve yağlı kağıdı tepsiye serin, hamuru elinizle biraz açtıktan sonra tepsiye koyun ve yine elinizle kenarlarından bastırarak tepsiye yayın.

Kekiği, biberiyeyi, ve sarımsağı minik minik doğrayıp bir kaseye alın ve 2 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin.

Daha sonra bir kaşık yardımıyla hamurunuzun üstüne sürün ve daha önceden ısıtılmış fırına koyup 20 dakika pişirin.

Piştikten sonra isteye bağlı şekilde keserek sunabilirsiniz.