



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GORGONZALA PEYNİRLİ FOCCACCİA

500 gram un
300 gram irmik unu
20 gram yaş maya
10 gram toz şeker
1 tutam tuz
500 gram çiriş
120 gram tatlı gorgonzola peyniri (veya rokfor peynirinin beyaz kısmı)
1 su bardağı süt
1-2 tane Defne yaprağı
100 gr margarin

2 farklı unu toz şeker, ufalanmış yaş maya, 20 gram tuz, 40 gram eritilmiş margarin ve 400 ml suyla yoğurun. Nemli bez örtüp hacmi iki katı olana kadar mayalandırın.

Yuvarlak kesilmiş çirişi defne yaprağı, tuz, karabiber, yarım çorba kaşığı margarinle kısık ateşte pişirin. 25 dakika sonra ocağı kapatıp defne yaprağını çıkartın. Tenceredeki karışımı küp gorgonzola ile karıştırın. Hamuru 2 cm'ye kesip 5 mm kalınlığında açın. 40x30 cm tepsiye yağlı kağıt serip yağ sürün. Hamuru yerleştirip iç dolguyu yayın. Diğer hamurla kaplayıp kenarlarını kapatın. 2 çorba kaşığı süt ve eritilmiş yağ ile tuz ve karabiberi çırpıp üzerine sürün. 30 dakika mayalandırın. Kalan karışımı da sürüp 210 derece fırında 25 dakika pişirin.

