



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRİSSİNİ

www.vzug.com

Hamur:

250 g un

1 ay kaşığı tuz

10 g maya

1 orba kaşığı zeytinyağı

1,5 dl su

İç malzeme:

100 g gorgonzola-mascarpone

1 armut, kaba rendelenmiş

25 g antepfıstığı, doğranmış

Un, tuz ve mayayı bir kapta karıştırın, zeytinyağı ve su ekleyin ve pürüzsüz bir hamur oluşuncaya kadar yoğurun. Üstü nemli bir bezle kapatılmış kabın içinde hamurun oda sıcaklığında iki kat hacme ulaşana kadar kabarmasını bekleyin (30-50 dakika).

İ malzeme için tüm malzemeleri karıştırın.

Hamuru unlu bir çalışma tezgahı üzerinde bir dikdörtgen şeklinde yaklaşık 5 mm kalınlığında açın. İ malzemeyi hamurun yarısına dağıtın. Kenarlarına su sürün. Hamuru katlayın ve çubukların daha sonra kompakt olması için oklavayla tekrar açın.

Hamuru 1-1,5 cm genişliğinde şeritlere kesin. Şeritleri 2-3 kez bükün ve pişirme kağıdı kaplı tepsiye koyun.

Tepsiyi ısıtılmış fırına sürün. Altın renginde fırınlayın.

