



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRİSSİNİ

250-300 (2 su bardağı+1 yemek kaşığı) gram un

175 mililitre (3/4 su bardağı) su

1 paket kuru maya

45 mililitre (3 yemek kaşığı) zeytinyağı

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı şeker

Maya ve şekeri karıştırın.

Zeytinyağını ilave edin.

Ilık suyu ekleyin.

Unu 2-3 seferde ekleyin

Hamuru 10 dakika kadar yoğurun.

Tuz ilave edip 3 dakika daha yoğurun.

Hamuru 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.

Hamur mayalanınca fırın tepsisine pişirme kağıdı yerleştirin ve hamuru elinizle uzatarak dikdörtgen şeklinde tepsiye yayın.

Üzerine yaklaşık 1 yemek kaşığı kadar zeytinyağı sürün.

Dilerseniz baharat serpin.

Streç ile kapatıp 1 saat daha mayalandırın.

Hamurdan şeritler kesin.

Şeritleri hafif uzatarak ve çevirerek tepsiye dizin.

200 derece sıcak fırında 12-15 dakika pişirin.

