



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANAPE FRANCALASI

500 gram has un
200 gram su (hamur için)
50 gram maya
12 gram tuz
80 gram su (maya için)

- 1) Elenmiş 500 gram unu, hamur tahtası üstünde tahmini olarak ikiye ayırdıktan sonra ikiye ayrılan undan birinin ortasını havuz gibi açmalı, sonra açık olan bu yere 50 gram maya ile aşağı yukarı 80 gram soğuk su ilâve ederek yoğurmak suretile bunları sıkı hamur yapmalı, sonra bu hamurun üstüne ikiye bölmüş olduğumuz unun diğer kısmını da atarak, mayalı hamur kabarıp ta üstünde hafif çatlaklıklar hasıl oluncaya kadar aşağı yukarı yarım saat dinlendirmelidir.
- 2) Yarım saat sonra mayalı hamur ve una 12 gram tuz ile 200 gram soğuk suyu azar, azar katmak ve iyice yoğurmak suretile, bunları sıkıca hamur yapmalı sonra da bu hamuru, içi hafifçe yağlanmış dört köşe ve nisbeten uzunca bir formanın aşağı yukarı üçte iki kısmına kadar döşedikten sonra hamurun kabarması için bunu mangal altı, soba yanı gibi ılıkça bir yerde tekrar bir saat daha dinlendirmelidir.
- 3) Sonra kabarmış olan bu hamuru, kalıbı ile birlikte kızgınca fırına sürerek 35 ilâ 45 dakika arasında pişirmeli, sonra fırından alarak 12 saat kadar bayatlattıktan sonra keserek kanape olarak balık, et vesairenin altında kullanılmalıdır.