



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİŞNİŞLİ VE KİMYONLU FOCACCİA

250 gr buğday unu
Yarım paket Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
150 ml ılık su
1 dal taze kişniş
Üzeri için:
10 adet yeşil kalamata zeytini
1 adet orta boy domates
1 dal taze biberiye
1 çay kaşığı deniz tuzu
Yarım çay kaşığı kimyon
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı paketinin yarısını ve tuzu döküp kaşıkla iyice karıştırın. Zeytinyağını ve ölçülü suyu azar azar ilave ederek hamuru yoğurmaya başlayın. El ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun. Hamurun üzerini örterek ılık bir yerde, yarım saat bekletin. Hamur mayalanınca kıyılmış taze kişniş ilave edin ve bir daha yoğurun. Yağlanmış küçük bir tepsiye hamuru yayın. Üzerine 2 yemek kaşığı zeytinyağı döküp parmak uçlarınızla hamura bastırarak çukurlar oluşturun. Hamurun üzerine irice doğranmış yeşil kalamata zeytini, taze biberiye yaprakları, yarım ceviz büyüklüğünde doğranmış domatesi yerleştirin. Hamurun üzerini tekrar örtüp bu şekilde yarım saat daha dinlendirin. Hamur ikinci kez mayalanınca önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Pişen hamuru fırından alın, üzerine kimyon ve deniz tuzu ekleyip ılık servis yapın.

