



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUTULMUŞ DOMATESLİ FOCCAIO

500 gr un
10 gr yaş maya
20 gr tereyağı
70 ml. sızma zeytinyağı
50 ml. süt
2 adet yumurta
50 gr. kurutulmuş domates
100 gr kaşar peyniri
50 gr dilimlenmiş siyah zeytin
Acı biber sosu
Birkaç dal taze kekik
Şeker
Tuz

Unu bir karıştırma kabına koyup ortasını havuz gibi açın, parça parça soğuk tereyağı, şeker, maya, yumurta, süt ve tuz ilave edip yoğurun. Kurutulmuş domatesleri süzüp ince şerit doğrayın. Kekik yapraklarını saplarından kopartın, ikisini de hamura katın. 20 ml. zeytinyağı ile yağladığınız fırın tepsisine hamuru yayıp mayalanmaya bırakın. Bu arada peyniri rendeleyin.

Hamur mayalanıp kabarcıkla üstünde 30 ml. zeytinyağı gezdirin. Üstünü kapatıp tekrar mayalanmaya bırakın. Hamuru parmak uçlarınızla şekillendirip peyniri serpin. 170°C'de ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Yanında biber sosu ile servis yapın.