



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞBURNU İLE FOCACCİA

Biberiye dallarını ayırın ve keskin bir bıçak yardımı ile yaprakları ikiye kesin. Mutfak robotuna yoğurma bıçağını yerleştirin ve kaba un, maya ve doğranmış biberiyeyi ekleyin. Bütün malzemeyi karıştırın ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı ve 250 ml ılık suyu besleme borusundan ince bir damlalık yardımıyla dökün. Mutfak robotunu hamur iyice karışana kadar çalıştırın. Daha sonra unlu bir yüzeyde bir kaç saniye de el ile yoğurun. Top şekli verin ve ağzı jelatinle kapatılmış bir kapta sıcak bir yerde 1 saat boyunca iki katına çıkana kadar bekletin. Fırını önceden 220 °C'ye ısıtın. Pişirme kağıdı üzerinde hamura 1 cm kalınlığında dikdörtgen şekli verin ve parmağınızla delikler açın. Kalan zeytinyağı ile üzerini ıslatın ve deliklere domatesleri yerleştirin. Biberiye yapraklarının geri kalanını ve iri tuzu üzerine serpin. Focaccia'yı fırının ortasında, kızarıncaya kadar 15-20 dakika boyunca pişirin. Soğumaya bırakın.