



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MOZARELLA EKMEĞİ

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

1 Küp Maya (42 gr.)

200 ml Su, ılık

500 gr. Un

1 çay kaşığı Tuz

3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Üstüne:

125 gr. Mozzarella, küp küp kesilmiş

100 gr. Pecorino, kalın rendelenmiş

2 diş Sarımsak, soyulmuş ve çok ince kıyılmış

2 yemek kaşığı Fesleğen yaprağı, kıyılmış

Üstüne sürmek için:

Zeytinyağı

Üstüne serpmek için:

1 çay kaşığı iri taneli Tuz

Biberiye

1 çay kaşığı renkli Karabiber, iri çekilmiş

Mayayı ılık suyun içinde açın. Un, tuz ve zeytinyağını pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru fırına koyun ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 45 dakika kabartın" otomatik programını seçin. Hamuru hafifçe yoğurun ve dikdörtgen (30 cm x40 cm) şeklinde açın. Üstüne Mozzarella, Pecorino, sarımsak ve fesleğen ekleyin ve dar tarafından başlayarak rulo yapın. Ruloyu bir tepsiye veya delikli gurme fırın tepsisine , fırına sürün ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 15 dakika kabartma" otomatik programını seçin. Ekmeği iki kata ayırın, zeytinyağı sürün ve tuz, biberiye ve karabiber serpin. Ekmeği kızarıncaya kadar pişirin.