



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU FOCACCIA

1 kg elenmiş un
1 adet yaş maya
2,5 su bardağı su
1 su bardağı zeytinyağı
1 tutam taze fesleğen
4-5 dal dereotu
1 tatlı kaşığı kuru kekik
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı ılık su derin kaba konur. Üzerine şeker, maya konur, maya eritilir. Kalan ılık su eklenir, tuz ve zeytinyağı katılır. Un yavaş eklenerek yoğrulur. Ele yapışmayan kıvam almaya başlayınca kıyılmış otlar katılır. Hamurun üzeri kapatılır 1 saat dinlendirilir. Süre sonunda tekrar yoğrulur yarım saat daha dinlendirilir. Daha sonra yağlanmış uygun büyüklükte bir kaba konur 10 dakika daha bekletilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Kabarıp kızarana kadar pişirilir.

[ML® Otlı Çörek için tıklayın](#)
