



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ VE MOZARELLA PEYNİRLİ MİNİ EKMEKLER

<https://www.elele.com.tr>

4 su bardağı un
2.5 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
280 ml su
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım su bardağı pesto sos
1 su bardağı kuru domates
100 g rendelenmiş mozzarella peyniri
4 yemek kaşığı toz parmesan peyniri
4-5 dal fesleğen
Üzeri için:
Reyhan

Hamuru için un, toz şeker, maya ve bir tatlı kaşığı kadar tuzu geniş bir kasede harmanlayın. Su ve zeytinyağını ilave edip yumuşak kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamurun üzerini streç filmle sarıp üç saat dinlendirin. Mayalanan hamuru unlanmış tezgah üzerine alın. 30x40 cm ölçülerinde bir dikdörtgen elde edecek şekilde bir merdane yardımıyla açın. Pesto sosu bir fırça yardımıyla hamurun üzerine yayın. Dilimlediğiniz kuru domates, peynirler ve fesleğen yapraklarını ilave edin. Hamuru rulo şeklinde sarıp bir bıçak yardımıyla 12 eşit parça kesin. Ruloları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerini temiz bir bezle örtüp fırının içerisinde bir saat daha dinlendirin. Mayalanan hamurları önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15-17 dakika pişirin. Fırından alıp 10 dakika dinlendirin. Üzerini reyhanla süsleyerek ılık servis yapın.

