



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAKIZ KABAKLI FOCACCIA

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

3 adet sakız kabağı  
10 adet kiraz domates  
1/2 su bardağı ılık su  
1/2 su bardağı ılık süt  
1 paket kuru maya  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
300 gram tam buğday unu  
1/2 su bardağı zeytinyağı  
Tuz  
Üzeri için:  
1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Su ve sütü karıştırıp, maya, toz şeker ve tuz ilave edip, mikserin düşük hızında karıştırın. Unun yarısını ilave edip, orta hızda çalıştırmaya devam edin. Kalan unu kaşık kaşık ekleyip mikserle karıştırın. Zeytinyağının 3/4'ünü ilave edip ele yapışmayan ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene dek yaklaşık 5-6 dakika karıştırın. Cam bir kaba alıp, üzerini kapatın ve oda sıcaklığında 1 saat hamur iki misli büyüklüğe ulaşmış göz göz olana dek mayalanmaya bırakın. Büyük boy dikdörtgen bir kalıbı kalan zeytinyağı ile yağlayıp, hamuru elinizle kaliba bastırarak yerleştirin. Üzerini örtüp, 1 saat daha dinlendirin. Kabakları rulo şeklinde sarılacak incelikte dilimleyin. Daha sonra rulo şeklinde yuvarlayın ve hamurun üzerine tek tek yerleştirin. Domatesleri de boşluklara yerleştirin. Üzerine zeytinyağı gezdirip, önceden ısıtılmış 160 derece fırında 30-40 dakika pişirin.

