



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ FOCACCİA

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

2/3 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
2.5 su bardağı un
1 paket instant maya (10 gr)
1 paket vanilya
1 tutam tuz
1 su bardağı ılık süt
1 yumurta
55 gr tereyağı (yumuşatılmış)
2 su bardağı yaban mersini
3 yemek kaşığı file badem

Un, tuz, şekerin yarısı, vanilya ve mayayı bir kaptan harmanlayın. Süt, tereyağı ve yumurtayı ekleyip 5 dakika yoğurun. Ele yapışmayan bir hamur için gerekirse azar azar un ilavesi yapın. Üzerini örterek 1 saat mayalanmaya bırakın. Kalan şeker ve rendelenmiş limon kabuğunu harmanlayın. Hamuru iki eşit parçaya ayırın ve ilk parçayı yağlı kağıt arasında dikdörtgen şekilde merdane ile açın. Yaban mersinin yarısını limonlu şekerin yarısı ile karıştırın ve hamurun üzerine yayın. Diğer hamuru daha büyük açarak üzerine kapatın ve kenarlarını alta doğru katlayın. Fırın tepsisine aktarın ve üzerini streç film ile kapatarak 20 dakika bekletin. Hamurun üzerine fırçayla süt sürün. Kalan şeker, file badem ve yaban mersinlerini serpip 180 derece fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 25 dakika pişirin. Servis yapın.

