



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ VE KAPARİLİ EKMEK

- 1 yemek kaşığı tozşeker
- 1 yemek kaşığı tozmaya
- 1 su bardağı ılık su
- 3.5 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- İç malzeme için:
- 2 yemek kaşığı zeytinyağ
- 2 adet domates
- 12 adet fesleğen yaprağı
- 20 adet çekirdeksiz zeytin
- 2 tatlı kaşığı kapari
- 1 çay kaşığı tuz karabiber
- 200 gr rendelenmiş parmesan peyniri

Şeker, maya ve ılık suyu bir kaptaki karıştırın. Karışımı oda ısısında 15 dakika bekletin. Unu 1 çay kaşığı tuzla bir kaba eleyin. Mayalı karışımı ve zeytinyağını ekleyip yoğurun. Bir kaba alıp 1 saat bekletin. Tekrar yoğurun. Merdane ile incelterek kalın bir yufka şeklinde açın. Üzerine zeytinyağı sürün. Hamurun yarısının üzerine tüm kenarlarından 1 cm kadar boşluk kalacak şekilde mozzarella peyniri serpin. Domatesleri dilimleyip peyniri üzerine dizin. Fesleğen yapraklarının yarısını ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Zeytin ve kaparilerin yarısını ekleyin. Hamurun boş kısmını harcın üzerine kapatın. Hamurun üzerine biraz zeytinyağı sürün. Yağlanmış ve un serpilmiş tepsiye yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 13.06.2023