

Domatesli Ladenia

Malzemeler

200 ml ilik su

Yarım paket yas maya

1 tatli kasigi tuz

3~3.5 su bardagi un

Yarım su bardagi zeytinyagi

Uzeri icin

3 dilimlenmis domates

1 kirmizi sogan (ince dogramis)

1/3 cay bardagi zeytinyagi

1 tatli kasigi deniz tuzu

Taze cekilmis karabiber

Kuru kekik

Taze kekik

Yapilisi

Ilık su ve mayayı bir kabin içinde karıştırın.

Zeytinyagi, tuz ve unu azar azar ekleyip yogurun.

Gerekirse un veya zeytinyagi ilavesi yapin.

5-6 dakika yogurup yaglanmis tepsiye yayın.

Uzerini ortup 45 dakika mayalanmaya birakin.

Dogranmis domates, sogan, zeytinyagi, tuz ve biberi harmanlayip hamurun uzerine yayın.

Kuru kekik serpistirip 200 dereceye ayarlanmis firinda yaklasik 40 dakika pisirin.

Uzerine taze kekikler yerlestirip ılık servis yapin.

AFİYET OLSUN