



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI PORTAKAL SOSLU PİZZA

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- Yarım paket kuru maya
- 50 gr margarin
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu (sosu için)
- 6 çorba kaşığı portakal suyu (sosu için)
- 2 adet kıyılmış acı biber (sosu için)
- 1 çorba kaşığı biber salçası (sosu için)
- Yarım su bardağı sıvıyağ (sosu için)
- 8 dilim dilimlenmiş jambon
- 4 adet dilimlenmiş domates
- 10-15 adet ayıklanmış yeşil zeytin
- 200 gr konserve mantar
- 200 gr rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 adet dilimlenmiş kırmızı biber
- 1 adet dilimlenmiş sarı biber

Hamur için tüm malzemeyi iyice yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru 4 parçaya bölün elinizde yuvarlayın. Üzerini örterek ılık bir yerde 1 saat dinlendirin.

Hamuru ince açın, yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine alın.

Acılı portakal sos için, Derin bir kabin içerisinde tüm malzemeleri alıp, karıştırın. Hamurun üzerine sosu fırça ile sürün. Üzerine jambon, domates, yeşil zeytin, kırmızı biber, sarı biber ve mantarı dizin. Rendelenmiş kaşar serpip, 175 derecelik fırında 20-25 dak. pişirin.

