



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİBERLİ VE PEYNİRLİ PİZZA

4-6 kişilik Hamur malzemesi:

1.5 çay kaşığı toz maya

2.5 su bardağı ılık su

4 su bardağı un

2.5 çorba kaşığı zeytinyağı

Yarım çay kaşığı karabiber

Tuz

Üzeri için:

2 kırmızı biber

1 yeşil biber

1 sarı biber,

2 soğan

3 diş sarımsak

4 çorba kaşığı zeytinyağı

Toz kırmızıbiber

175 gr mozzarella peyniri

1 tutam maydanoz

1 Mayayı 2-3 çorba kaşığı ılık suyun içinde eritip 5 dakika bekleyin.

2 Una karabiber ve bir tutam tuz ilave edip harmanlayın. Ortasını çukur şeklinde açıp maya, kalan ılık su ve zeytinyağını dökün. Malzemeleri iyice karıştırıp hamur yoğurun. Gerekirse biraz daha un ilave edebilirsiniz.

3 Büyük bir kaseyi sıvı yağ ile yağlayın. Hamuru kaseyi içine yerleştirip üstünü şeffaf folyo ile örtün ve ılık ortamda yaklaşık 1 saat iki misli büyüyene kadar kabarmaya bırakın.

4 Biberlerin çekirdekli kısımlarını çıkarıp ince şeritler halinde doğrayın. Soğanları piyazlık dilimleyin. Sarımsakları ince ince doğrayın.

5 Bir çorba kaşığı zeytinyağını tavada kızdırıp soğanları ekleyin ve pembeleştirmeden 2-3 dakika pişirin.

Soğanları kevgirle alıp küçük bir kaseye boşaltın. Kalan zeytinyağını tavaya ilave edin. Doğranmış biber, sarımsak, tuz ve kırmızıbiber ekleyip biberler yumuşayınca kadar 7-8 dakika karıştırarak pişirin ve soğumaya bırakın. Mozerella peynirini dilimleyin. Fırını 230 derecede ısıtın.

6 Hamuru 1 cm kalınlığında daire şeklinde açın. Hamuru bolca un serpilmiş fırın tepsinin üzerine yerleştirin. Kenarlarını kıvrıp hafifçe bastırarak kıvrımlı bir bordur oluşturun.

7 Önce soğanları, sonra biberleri hamurun üzerine yayın. Tavada kalan yağı biberlerin üzerine gezdirin ve peynir dilimlerini yerleştirin. 10-15 dakika sıcak ortamda hamurun kabarması için bekletin. Pizzayı önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Maydanozu yıkayıp ince ince kıyın. Pizzanın üzerine serpin ve dilimleyip sıcak servis yapın.

[ML@ Peynirli Pizza için tıklayın](#)