



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ENGİNARLI PİZZA

1 kutu enginar konservesi
150 gr. dana jambonu
4-5 adet domates
125 gr. çiftlik mantarı
150 gr. çerkez peyniri
5 adet ançüez filetosu
15 adet siyah zeytin
1 demet dereotu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Hamur için:
300 gr. un
20 gr. ekmek mayası
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI:

Önce hamuru hazırlayınız. Unu tuzlayıp karıştırınız. Ortasını açıp mayayı koyup, karıştırınız. 5 cl. ılık suyla yoğurunuz. İri bir beze yapıp yarım saat bekletiniz. Yarım saat sonra 8 cl. su ilave edip zeytinyağı ekleyerek tekrar yoğurunuz. Kulak memesi kıvamına gelince serin bir yerde bir saat kadar bekletiniz. Hamurunuz bu süre içinde bir misli kabarmaktadır. Domatesleri yıkayıp kabuklarını soyunuz. İri iri kuşbaşı doğrayınız. Dana jambonunu küçük parçalara bölünüz. Ançüez filetolarını 4-5 parçaya ayırınız. Konserve enginar göbeklerini 5-6 parçaya bölünüz. Hamurun bekletme süresi bitip kabarıncaya yağlanmış fırın tepsisine bastırarak yayınız. Fırını 240 derece (8 termostat ayarı) ısıtınız. Tepsideki hamurun üzerine zevkinize göre hazırladığınız malzemeyi yerleştiriniz. Bu malzemenin arasına çiftlik mantarlarını ve çekirdekleri çıkmış zeytinleri yerleştiriniz. Üzerlerini ince dilimlenmiş çerkez peyniri ile örtünüz. İnce kıyılmış dereotu serpip 15-20 dakika önceden ısıtılmış fırında pişiriniz. Sıcak sıcak ikram ediniz.