



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI PİZZA

1 ölçü pizza hamuru
2-3 adet domates
120 g mozzarella peyniri
60 g dana jambon
1-2 parça ançuez
3 adet enginar göbeği
7 adet zeytin
1-2 diş sarımsak
3-4 dal maydanoz
Tuz [?] karabiber [?] kekik

Gereçleri ayrı kaplar içerisinde tezgâha getiriniz.

Sebzeleri hazırlarken ekonomik olunuz.

Sosu hazırlayınız. Sosunu kullanmadan önce soğutunuz.

Eğer dondurmuş olduğunuz hamuru kullanacaksanız, bir gece önceden buzdolabına alınız. Pizza yapımından 1 saat önce de ılık odaya alınız.

Yeniden hamur hazırlayacaksanız 1. öğrenme faaliyetinde almış olduğunuz bilgilerinizi hatırlayarak uygulayınız. Hamur bir ölçü dondurulduysa kullanmadan 1-2 saat önce hamuru çözdürmek üzere dondurucudan ılık ortama çıkarınız.

Hamurun kulak memesi yumuşaklığında olmasına dikkat ediniz.

Pizzayı hazırlayınız.

Hamuru 3 mm incelikte açınız.

Pizza kalıbına yayınız.

Üzerine sosunu sürünüz.

Mozzarella peynirini sosun üzerine serpiniz.

Pizza kalıbını önceden yağlayınız.

Sosu hamurun üzerine iyice yayınız.

Eğer pizzayı soğuk servis yapacaksanız domates miktarını artırınız.

Enginarları ikiye bölerek kullanınız.

Mozzarella peynirini rendeleyerek kullanınız.

Zeytinin çekirdeklerini çıkartınız.

Üzerine yağ gezdirmeyi unutmayınız.

Üzerine ançuez parçalarını ve jambon dilimlerini yayınız

Enginarları ikiye bölerek aralıklarla üzerine yerleştiriniz.

Zeytini, tuzu, karabiberi, sarımsak ve kekiği serpiştiriniz.

Pizza fırınında 230 °C[?]de 20 dakika pişirilir.

Eğer pizza fırınında pişirmiyorsanız süreye ve ısıya dikkat ediniz.

Pizzayı servise hazırlayınız

Servise almadan önce üzerine maydanoz serpiniz.

Soğuk servis yapabilirsiniz.

Sıcak olarak servis yapınız, ikinci kez ısıtılmamasına dikkat ediniz.

Sos, ketçap ve mayonezle servis yapınız.