EV YAPIMI PİZZA

Armağan Arık

4 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
50 gram margarin veya tereyağı
Üzeri için:
½ kangaldan biraz fazla sucuk
300 gram kaşar peyniri
6 tane domates
2 adet kırmızı biber
1 adet sivri biber
1 adet çarliston biber
10 tane kornişon turşu
10 tane kadar biberli yeşil zeytin
2 çorba kaşığı salça
1 su bardağı sıvı yağ
Tuz
Kekik

Ilık suda maya ve şekeri karıştırın, maya kabarsın. Unu ve tuzu ilave edin, yoğurun. 20 dakika mayalansın. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp kesin. Biberlerin tohumlarını temizleyin ve kalan tüm malzemeleri küp küp kesip hazırlayın. Hamurun içine oda ısısındaki margarini ilave edin, yoğurun. Fırın tepsisini yağlayın, hamuru ya elle bastırıp yayın ya da merdaneyle açıp tepsiye yerleştirin. Salçayı yarım bardak yağla macun kıvamına getirin. İçine kekiği koyun. Hamurun üstün iyice yayın. Salçanın üstüne sırayla az bir kaşar (malzeme yapışsın diye), domates, biber, zeytin, kornişon ve sucuk yayın. Domatesin üstüne tuz serpin. 200 derecelik fırında iyice kızarana kadar pişirin. Domates ve biberler pişince kalan kaşarı her tarafına iyice serpin. Tekrar fırına verin ve kaşarlar eriyene kadar fırında bırakın.



© lezzetler.com tarif no:117891 • adı:Ev Yapımı Pizza • gönderen:maddi • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:02