



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE PİZZA

Hamuru için
2.5 su bardağı un (yaklaşık 500gr.)
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı kuru maya
Yarım tatlı kaşığı toz şeker
50 gram margarin
Tuz
Sosu için:
1 domates
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığından az zeytinyağı
Kimyon
Tuz
Karabiber
Harç için:
150 gram sosis
150 gram mantar
50-100 gram dilimlenmiş siyah zeytin
1 çorba kasesi mısır
1 adet domates
1 adet dolmalık biber (kırmızı)
1 adet dolmalık biber (yeşil)
250 gram kaşar peyniri
Yarım fincan zeytinyağı
Kırmızı pul biber
Kekik
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı salça

Kuru maya kullanıyorsanız, öncelikle mayayı ıslatmalısınız. Bu işlem şu şekilde yapılır: Mayayı, şekerini ve yarım fincan ılık suyu bir kaseye koyun ve biraz karıştırarak güneş gören bir yerde 10 dakika kadar bırakın. Maya çözünecek ve köpük köpük olacaktır. Bu mayanın hazır olduğu anlamına gelir. Artık hamuru yoğurmaya başlayabilirsiniz.

Derin bir kabın içerisine un, tuz, maya, margarin ekleyip bir süre karıştırın. Hamurun topaklanmasını önlemek için sütü azar azar ilave ederek yoğurun. Hamur kulak memesi kıvamını biraz geçtikten sonra 15-20 dakika kadar hamuru dinlenmeye bırakın. İçinde maya olduğu için hamurunuz kabaracaktır.

Hamurunuz mayalanırken, pizzanın alt sosunu, yani ekmek kısmının üzerine sürülecek sosu hazırlayabilirsiniz. Bunun için büyükçe bir domatesi rondodan geçirin, 1 çorba kaşığı salça ilave edin, biraz zeytinyağı, birer çay kaşığı tuz, kimyon ve karabiber ekledikten sonra 5 dakika kadar karıştırarak pişirin. İsteğinize göre sos içerisine kekik de ilave edebilirsiniz.

Harcın yani pizzanın üzerine konulacak malzemelerin hazırlanması ise çok daha basit. Tamamen isteğinize göre değiştirebileceğiniz malzemeleri -ki biz mantar, sosis, mısır, zeytin ve dolmalık biberi tercih ettik- dilimleyerek bir kap içerisine koyun. Bu kabın içerisine yarım yemek kaşığı, 1 domates rendesi, baharatlar ve yarım fincan kadar zeytinyağını ekleyerek iyice karıştırın.

Bu işlem sırasında fırınızı 200°C'ye ayarlayın.

Eğer hamurunuz hazırsa (üzerinde tabaka şeklinde çok hafif bir sertleşme olabilir), artık yağlanmış tepsiye yayabilirsiniz. Burada da, yine tamamen sizin isteğinize göre kalın ya da ince hamur yapmanız mümkün. Biz kalın hamuru tercih ettik, ama eğer isterseniz hamuru iki tepsiye bölebilir ya da daha büyük bir tepsiye, daha ince yayarak yapabilirsiniz. Hamuru yaydıktan sonra hazırladığımız ve çok sıcak olmayan sosu her tarafına eşit dağılacak şekilde sürün. Bu sosun üzerine kaşarların 1/3'ünü serpin (rendenin kalın tarafıyla rendeleyebilirsiniz, ya da basitçe rondodan geçirebilirsiniz) ve bunun üzerine de malzemelerinizi yayın.

Pizza hamurunu önceden 200°C'de ısıtılmış fırına verip, yaklaşık 40 dakika kadar pişirin. Burada önemli olan, pizzanın altının pişmesi, fırınınızın ayarını buna göre yaparsanız daha iyi bir sonuç alabilirsiniz. Son olarak da fırından çıkarmadan birkaç dakika önce, üzerine kaşarların geri kalanını dökebilirsiniz. Hem çok güzel görünecek hem de çok lezzetli olacaktır.

