



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİLE FISTIKLI KAHVERENGİ PİZZA

1 ay bardağı margarin
3 su bardağı un
5 gr kuru maya
1 ay bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yeterince ılık su
3 kaşık Fındıklı ikolata kreması
1 tutam Tuz
1 avuç Fındık
1 avuç Ceviz
1 avuç Beyaz ve siyah damla ikolata

Unu derin bir kaba aktarın. zerine bir tutam tuz, şeker ve mayayı ekleyip karıştırın. Ortasını havuz şeklinde atıktan sonra margarini ve sütü ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yavaş yavaş ılık suyu ekleyip yoğurun. zerine nemli bir bez kapatarak 45 dakika mayalanması için bekletin. Mayalanan hamuru ikiye bölüp yuvarlayın. zerine un serperek merdane yardımıyla çok kalın olmayacak şekilde aın. 30 cm tepsi ölçülerinde 2 adet pizza hamuru hazırlayın. Tepsiyi yağıladıktan sonra hamurlarınızı yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra sıcakken çikolata kremasını pizzanın her tarafına sürün. Son olarak üzerine beyaz ve siyah damla çikolataları, file Antep fıstıklarını kenarlara doğru serpiştirin. Ilık servis yapın.