



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİBAĞLI KUZU KULAKLI PİZZA

2 adet yumurta
1 bardak süt
1 kaşık tozşeker, tuz
20 gr. yaşmaya
2,5 bardak un
Harcı için:
250 gr. hindibağ
250 gr. kuzu kulak otu
4 adet çeri domates
1 adet sarı california biberi
1 bardak kaşar rendesi
2 kaşık margarin
1 çay kaşığı tuz, karabiber, kekik

Sütü elinizi yakmayacak şekilde ısıtın. Mayayı ve şekerini ilave ederek kabarması için yaklaşık 15 dakika bekletin. Unu bir kaba aktarın ortasını havuz gibi açın. Yumurtayı, tuzu ve sütlü mayalı karışımı ilave edip iyice yoğurun. Yumuşak kıvamlı bir hamur olmalı. Üzerini nemli bezle kapatıp iki katı oluncaya kadar mayalanmaya bırakın. Hamuru merdane yardımıyla büyük bir servis tabağı boyutunda açın. Üzerine kaşar peynirinin tamamını serpin. Diğer tarafta tüm otları ve sarı biberi ince kıyıp yağ, tuz ve karabiber ile kavurun. Peynirin üzerine yayın, çeri domates, tuz, karabiber, kekik ilave edip 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Servis yapın.

