



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ PİZZA (İTALYA)

1 kg hindi eti (beyaz ve siyah etleri karışık derileri ayıklanıp, çok ince kıyılmış)
2 ekmek dilimi (kabukları alındıktan sonra, ıslatılıp, ufalanmış ve kurutulmuş)
1 taze soğan (doğranmış)
2 yumurtanın akı (hafifçe çırpılmış)
4 damla acı biber sosu
2 tatlı kaşığı natürel zeytinyağı
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı sirke
75 g dil peyniri rendesi
75 g kaşar peyniri rendesi
Pizza sosu:
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 soğan (ince doğranmış)
1 yeşil dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince şeritler halinde doğranmış)
125 g mantar (yıkayıp, kurulandıktan sonra, ince doğranmış)
1,5 kg domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, küp biçiminde doğranmış)
2 iri diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı sirke
2 tatlı kaşığı toz şeker
bir tutam fesleğen (kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı kekik
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Dil peyniri ve kaşar peyniri rendelerini bir kâsede karıştırıp, bir kenara bırakın. Sosu hazırlamak için zeytinyağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanları koyup, sık sık karıştırarak, 3 dakika kadar kızartın. Dolmalık biber şeritleri ve mantarları ekleyip, 2 dakika pişirdikten sonra, kalan sos malzemesini ekleyerek, birtaşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, ara sıra karıştırarak, karışımı 40 dakika kadar pişirin.

Önce fırınınızı 200 °C ısıtın. Ufalanmış ekmekçi, taze soğanlar, yumurta akları, acı biber sosu, zeytinyağının 1 tatlı kaşığı, tuz ve karabiberi bir kâsede karıştırın. Tencereyi ateşten alıp, içindeki sosun 15 cl'sini (3/5 su bardağı) kâseye boşaltın. Kıyılmış hindi etlerini ekleyip, yeniden karıştırın.

Pek derin olmayan 20 - 25 cm çapında bir fırın kabını, kalan zeytinyağıyla yağlayın. Hindi etli karışımı fırın kabına koyup, bir kaşıkla kenarlarını biraz kalınlaştırın. Tencerede kalan sosun yarısını hindi etli karışımın üstüne döküp, üstüne rendelenmiş peynir karışımını serpiştirin. Peynir tabakasının üstüne de kalan sosu döküp, karabiberi serpin ve tepsiyi fırına verip, 15 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp, bir kenarda 5 dakika beklettikten sonra, dilimleyerek, servis yapın.