ISPANAKLI PİZZA

Hamuru için
1 yumurta
2.5 su bardağı un
½ çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı yoğurt
½ çay bardağı süt
1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
Sos için:
Ketcap veya domates sosu
Hamurun üzeri için:
1 kuru soğan
1 tutam kekik
Yarım kilo ıspanak
Üzeri için:
Kaşar veya beyaz peynir (miktar isteğe bağlı)

Sütü bir kapta ılıştırın ve mayayı içinde eritin, bir tatlı kaşığı toz şeker ilave edin. 10 -15 dakika bekletin. Fırını önce 100 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın. Yoğurma kabının içine unu koyup mayalı sütünüzü, 2 yemek kaşığı yoğurt, bir yumurta, yarım bardak zeytinyağı ve tuz ilave edin sonra da hamuru yoğurun. Kulak memesi kıvamında bir hamur yapın gerekirse biraz daha un katın. Hamurun mayalanması için sıcak bir yerde bekletin. Kabarınca havasını almak için bir kere daha yoğurun ve tekrar mayalanmaya bırakın. Hamur mayalanınca; fırın tepsisine yağlı kağıt koyarak bekletin. Hamurdan bir parça alarak tezgahta merdane ile 1 cm. kalınlığında daire şeklinde veya kare şeklinde açın ve alıp fırın tepsisine koyun. Üzerinde çatalla batırarak 8-10 yerinde delikler açın ve fırça yardımı ile üst yüzeyine zeytinyağı sürün. Sonra da hazırladığınız domates sosundan veya yağla inceltilmiş ketçap sosundan her tarafına sürün. Ayrı bir tavada bir baş soğan ince kıyılıp hafif pembeleşinceye kadar kavrulur ve içine yıkanıp doğranmış ıspanaklar konarak az daha kavrulur, içine bir tutam kekik atılır. Bu da hazır olunca sos sürülmüş hamurun üzerine ıspanaklar yayılır. Fırının ısısı 200 dereceye getirilerek tepsi fırına verilir. 15-20 dakika kadar sonra altı kızaran pizza, fırından hafif çekip üzerine rendelenmiş peynirden serpilir. Ve tekrar fırına geri verilir. 3-4 dakika veya peynir eriyene kadar daha fırında durur. Peynir de eriyince pizzanız hazır. Artan malzemeler ile aynı şekilde devam ederek diger pizzaları yapın.

Not: Pizzayı; ıspanak yerine değişik malzemeler koyarak, mesela: mantar, sosis, sucuk, zeytin vs. değişik lezzetlerde yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:134132 • adı:Ispanaklı Pizza • gönderen:şüküfe ertan • indirme tarihi:20.04.2024 - 10:47