



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PİZZA

400 gr kıyma
3 dilim kuru ekmek
1 adet yumurta
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı parmesan peyniri
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı margarin
7-8 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
250 gram hamuru için:un
1 çay kaşığı kuru maya
1 tutam şeker
½ su bardağı pizza sosu
120 gram rende mozzarella
1 tutam tuz
1 yemek kaşığı margarin

Derin bir kabın içerisine kuru soğanı ve parmesan peynirini rendeleyin. Üzerine sarımsak ve maydanozu ince ince doğrayıp ilave edin. Kuru ekmekleri mutfak robotunda çekip ufalanmış hale getirin ve karışımın üzerine ekleyin. Yumurtayı, tuzu ve biberide ilave ederek yoğurarak köftelik kıvama getirin. Top top köfte şekli verip bir tepsiye dizin. Hazırladığınız bu köfteleri buzdolabında 1 saat dinlendirin. Tavada 1 çorba kaşığı margarini kızdırın ve hazırladığınız köfteleri tavaya dizin. Arada tavayı sallayarak köftelerin diğer taraflarının pişmesini sağlayın. Pizza hanuru için, mayayı ve şekerini orta boy bir kaseye koyun. Suyu ilave edip çatal ile karıştırın. 2-3 dakika kabarana kadar bekleyin. Margarini,unu ve tuzu karışıma ilave edin. Temiz bir tezgahın üzerine alarak hamuru yoğurun ve top haline getirin. Aynı kabı yağlayıp hamuru içine alın. Stretch folyo ile üzerini örtüp 45-60 dakika arasında bekletin. Fırınınızı 250 dereceye getirin. Hamuru istediğiniz şekilde açın ve kenarlarına sanayağı sürün. Pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisini fırında 10 dakika kadar ısıtın. Pişirdiğiniz top köfteleri 3-4 parçaya kesin ve pizza hamurunuzun üzerine pizza sosu, mozzarella peynirini ve top köfteleri yerleştirin. Sıcak fırın tepsisinde 10-12 dakika kadar pişirip fırından alın.