MAYIS OTLU PİZZA

4 yemek kaşığı margarin
2 tatlı kaşığı toz maya
1 su bardağı sıcak su (Elinizi yakmayacak sıcaklıkta olmalı.)
1 tatlı kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz
3-4 su bardağı un
500 gr mayıs otu
1 kuru soğan
1 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
2 yemek kaşığı salça
1 çay bardağı su
Kekik
Tuz
1 adet dilimlenmiş domates
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Toz mayayı sıcak su ve toz şeker ile karıştırarak biraz bekletin. Daha sonra 2 kaşık margarinle diğer hamur malzemelerini de ekleyin ve karıştırarak, ele yapışmayan, yumuşak bir hamur yoğurun. Üzerini kapayarak ılık bir yerde 1 saat bekletin. (Hamur yoğurmak için fazla vaktiniz yoksa hazır ekmek hamuru da kullanabilirsiniz.)
Kuru soğanı yemeklik doğrayın ve 2 kaşık margarinle kavurun. Daha sonra üzerine sarımsağı rendeleyin. Doğranmış, yıkanmış ve suyu süzülmüş mayıs otunu ilave edip karıştırarak kavurun. Suyunun buharlaşması için kapağını kapatmayın. Tuz ve karabiber ekleyin. Yeterince kavrulduysa suyunu çekmesini beklemeyin altını kapayın ve ılındıktan sonra fazla suyunu süzün.
Pizza hamurunu merdane ile hafifçe unlayarak açın ve tepsinize yerleştirin. Birazda tepside mayalanmaya bırakın.
Salça, su ve baharatları ekleyerek pizza sosunu hazırlayın.
Hamurun üzerine bolca salçalı sos sürün ve mayıs otlu harcı yayın. Üzerine domates dilimlerini dizin. 190 dereceye ısınmış fırında 20 dakika pişirin. Daha sonra fırından alarak, kaşar peynirini serpiştirin ve tekrar fırına atın. Kaşar peyniri eridikten sonra hemen servis edin.

© lezzetler.com tarif no:120292 • adı:Mayıs Otlu Pizza • gönderen:Göksen • indirme tarihi:18.04.2024 - 20:15