PEYNİRLİ PİZZA

3 bardak un
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 bardak ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
3 orta boy domates
2 bardak kaşar peyniri (rendelenmiş)
2 fincan zeytinyağı

Maya ılık bir bardak suda ezilir, içine bir tatlı kaşığı şeker ilave edilir. Üç bardak un elenir, unun ortası açılır, içerisine bir tatlı kaşığı tuz, bir fincan zeytinyağı ve yeterince ılık su konur, sulandırılmış maya kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur. Hamur iki misli kabarıncaya kadar üzeri örtülü ve bir beze sarılı olarak ılık bir yerde bekletilir. Hamurun istenilen şekilde mayalanıp kabarması temin edildikten sonra yumurtadan büyük parçalara bölünüp beze yapılır. Bezeler, kenarları biraz kalın olmak üzere merdane ile yarım santim kalınlığında açılır. Üzeri elle zeytinyağı sürülerek yağlanır. Yağlanmış, açılmış hamur üzerine bir kat ince doğranmış domates döşenir, üzerine peynir serpiştirilir. Yağlanmış bir tepsiye alınarak yarım saat kadar ılık bir yerde bekletilir. Sonra orta ısıdaki fırında pişirilir. Sıcak olarak yenir.

© lezzetler.com tarif no:8577 • adı:Peynirli Pizza • gönderen:Belkıs • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:46