



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ZEYTİNLİ PİZZA

1 yumurta
Su
20 ml. zeytinyağı
1/2 çay kaşığı şeker
1 tam tatlı kaşığı tuz
Maya 1/2 küp
Yaklaşık 3 su bardağı un
Garnitür için:
Hardal
Mozzarella
Zeytin parçaları
Kabak, mantar ya da isteğe bağlı diğer sebzeler
Zeytinyağı
Tuz
Baharatlar

Bir ölçülü bardak içerisine yumurtayı kırın çırpın ve 300 ml. olana dek üzerine suyu ekleyin. Sonra mayayı ilave edin. Güzelce karıştırıp diğer malzemelerle yoğurup pizza hamurumuzu hazırlayalım. Hamurumuzu yaklaşık iki kat kabarıncaya dek bekletelim. Oluşan hamurdan iki top elde edelim. Bu hamurlar 2 tane 28 cm. çağında pizza kalıbı için yeterlidir. Pizza tepesinde düzleştirilim. Üzerlerine spreyle hardallayalım. Üzerine çok ince kestiğiniz kabak ile süsleyin. Zeytin dilimleri ile süsleyip, kekik, tuz ve zeytinyağı gezdirin. Başka bir alternatif olarak, biraz tuz ve zeytinyağı ile mantarları karıştırıp dizin, zeytin dilimlerini serpin. Fanlı fırında pişirip çıkarmadan öncede peynir serpip kızartın.

