



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PİLİÇ COMBO PİZZA

Kıtır pizza hamuru için:

1,5 su bardağı un

10 gr yaş maya

3 kahve fincanı ılık su

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı tozşeker

Domates sos için:

5 adet domates

1 adet soğan

2 diş sarımsak

3 çorba kaşığı zeytinyağı

60 gr domates salçası

Üzeri için:

100 gr mozzarella peyniri

100 gr Keskinoglu Tavuk göğüs eti (Fileto)

2 adet domates

1 çay bardağı konserve tane mısır

Bir kaba ılık su, maya, tuz ve şekeri karıştırıp kabarıncaya kadar 15-20 dakika bekletin. Unu hamur yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın. Hazılamış olduğunuz mayalı suyu ilave edin. Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp mayalanması için 30 dakika bekletin.

Mayalanan hamuru tekrar yoğurun ve 4 eşit parçaya ayırın. Hamurları un serpilmiş bir zeminde merdaneye 20 cm çapında açın.

Pizza sosu için; soğan ve sarımsakları soyup ince ince doğrayın.

Domatesleri yıkadıktan sonra rendeleyin. Zeytinyağını bir tavada ısıtın. Soğan ve sarımsakları ilave edip kavurun. Rendelenmiş domatesleri ekleyip 5 dakika pişirin- Daha sonra salçayı da ilave edip 5 dakika daha pişirin. Tavayı ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Ayrı bir yerde 2 adet domatesi soyup küp küp doğrayın. 100 gr olan Mozzarella peynirini rendeleyin.

Hamurları yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip üzerine domates sosunu bir fırçayla sürün. Mozzarella peyniri ve mısırı serpiştirin. Tavuk filetoyu dizin. Küp kesilmiş domatesleri ilave edin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 8-10 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:31101 • adı:Piliç Combo Pizza • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:21.09.2024 - 00:10