



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMONLU PİZZA

Hamur için:

125 gr. Un

10 gr. Maya

1/4 çay kaşığı Tuz

1 yemek kaşığı Zeytinyağı

70-80 ml Su, ılık

Üzeri için:

200 gr. Somon balığı filetosu parçaları

2-3 isli Somon balığı dilimleri

3 Yumurta, katı pişmiş, dörde bölünmüş

1 çay kaşığı Kekik

100 gr. Gouda peynir, rendelenmiş

Un, maya, tuz, su ve zeytinyağı ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Oda sıcaklığında yaklaşık 20 dakika kabarmaya bırakın.

Hamuru tekrar kısa bir süre yoğurun, daha sonra unlanmış tezgahta yuvarlak bir (27-30 cm) hamur açınız, yağlanmış cam kaseye yerleştirin.

Pizza tabanına süzölmüş domatesi sürün, tuz, karabiber ve kekik ilave edin.

Üstüne somon dilimlerini, yumurta, kekik ve peynir serperek fırınlayın.