TAVUKLU MEKSİKA PİZZASI

250 gr un
1 paket kuru maya
1 su bardağı ılık su
1 çay kaşığı tuz tozşeker
5 adet domates
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı salçası
125 gr rendelenmiş mozzerelle peynri
1 adet haşlanmış tavuk göğsü
1 çay bardağı biberli yeşil zeytin
1 çay bardağı konserve tane mısır
1 çay bardağı konserve mantar
1 çorba kaşığı acı sos

Bir kapta ılık su maya tuz şekeri karıştırın azar azar unu ilave edin yoğurun çok dakika kabarması için bekleyin kabaran tekrar yoğurun 4 eşit parçaya ayırın hamurları un serpilmiş zeminde merdana ile 20 cm çapında açın pizza sosu için soğan ve sarımsakları soyup kıyın domatesleri rendeleyin bir tavaya yağı koyup bu malzemeleri beş dakika pişirin salçayı ilave edip beş dakika daha pişirin pizza sosunu soğumaya bırakın haşlanmış etlerini küp küp doğrayın yağlanmş pizza tepsisine hamurları yerleştirip üzerine mozzerella peyniri serpin mantarları ince kıyıp doğrayın tavuk etini biberli zeytini mısırı sosunu pizza hamuruna yayın öncedn ısttığımız 180 derecede 25-30 dakika pişirin dilediğimiz pizzaları servis tabağına aldıktan sonra arzuya göre acı isteyene pizzaya acı sos gezdirilir servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:121229 • adı:Tavuklu Meksika Pizzası • gönderen:hare • indirme tarihi:25.04.2024 - 17:33