ISPANAKLI VE SUCUKLU PİZZA

https://www.elele.com.tr

1 paket hazır pizza unu karışımı
Yarım kangal sucuk
2 su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri
4 yeşil biber
2 kapya biber
2 yemek kaşığı dilimlenmiş siyah zeytin
6 yaprak ıspanak
Sosu için:
2 yemek kaşığı domates püresi
1 çay kaşığı kuru fesleğen
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Pizza hamurunu paketteki tarife göre hazırlayın. Üzerini nemli bir bezle örtüp diğer malzemeleri hazırlayana dek bekletin. Sucuğu küp küp doğrayın, biberlerin çekirdeklerini temizleyip ince doğrayın. Kapya biberlerin iç çekirdeklerini temizleyip, küçük küpler halinde doğrayın. Ispanakları da kıyın. Geniş bir kabın içine rende mozzarellayı ve diğer tüm malzemeleri koyup harmanlayın. Dinlenmiş hamuru portakal büyüklüğünde bezelere ayırıp, merdane ile oval olacak şekilde ve orta incelikte açın. Sosu için gerekli malzemeleri küçük bir kasede karıştırın. Pizza hamurlarının üzerine bir fırça yardımıyla sosu sürün. Hazırladığınız üst malzemeyi eşit şekilde paylaştırın ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkarıp 5 dakika dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:118091 • adı:Ispanaklı ve Sucuklu Pizza • gönderen:Bakır Cezve • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:04