



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUNAN USULÜ DOMATESLİ PİZZA

1 Su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı toz şeker
50 gram margarin
Yarım paket yaşmaya
3-3,5 su bardağı un
Tuz
Üzeri için;
3-4 dal taze soğan
3 adet domates
Karabiber
Kekik
Taze kekik
Tuz
30 gram margarin

Ilık suda mayayı ve şekeri eritin, margarini ilave edin. Unu ve tuzu ekleyerek hamuru yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar un ekleyin ve özleşene kadar yoğurun. Hamurun katı olmaması gerekiyor. Hazırladığınız hamuru yağladığınız fırın tepsinine yayın ve mayalanması için üzerini örtüp ılık bir ortamda bekletin. Ben fırının yoğurt yapma ayarında mayalanmaya bırakıyorum çok kısa sürede hamur puf puf kabarıp mayalanıyor.

Hamurun üzerine bir fırça yardımıyla eritilmiş yağ sürün. Doğranmış yeşil soğanları serpiştirin. Domatesleri dilimleyin ve yerleştirin. Üzerine karabiber, kekik ve tuz döküp önceden ısınmış 200 dereceli fırında kızarana kadar pişirin.

Fırından aldıktan sonra taze kekikle süsleyip servis edin.

