



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

4 PEYNİRLİ PİZZA

Malzeme:

200 gram mozzarella peyniri

220 gram gravyer peyniri

20 gram parmesan peyniri

Hamuru için :

200 gram Bizim Mutfak Un

2 gram maya

1/4 çay bardağı süt

1/2 çay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

bir tutam toz şeker

Tuz

Domates Sos İçin :

1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Margarin

1 adet soğan

2 diş sarımsak

100 gram domates

50 gram taze fesleğen

tuz karabiber

Unun ortasını açarak maya, süt, zeytinyağı, tozşeker ve tuzu ilave edip yoğurun. Hazırlanan pizza hamurunu 30-40 dakika kadar bekletin. Domates sosu için, kıyılmış soğan ve sarımsakları margarinle birlikte kavurun. Doğranmış domatesi ilave edip birkaç dakika daha soteleyin. Tuz, karabiber ve kıyılmış fesleğenleri ekleyin. Yarım çay bardağı su ilave edip birkaç dakika daha kavurun. Ilınınca blenderdan geçirip soğumaya bırakın. Dinlendirdiğiniz hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde ince açın. Pizza tepsisine yayıp üzerine domates sosunu sürün. Mozzarella peynirini sosun üzerine gezdirin. Gorgonzola peyniri, gravyer peyniri, parmesanı dilimleyerek pizzanın en üstüne ekleyin. Önceden ısıtılmış 250 dereceye ayarlı fırında 15 - 20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.