



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI PİZZA

<https://acunn.com>

Hamur için:

2 tepeleme yemek kaşığı yoğurt

1/2 (yarım) çay bardağı zeytinyağı

Tuz

1 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı kırmızı toz biber (acı sevenlere)

1 çay bardağı patates unu (veya 1 haşlanmış patates)

1 çay bardağı un (veya glutensiz un)

1/2 (yarım) çay bardağı süt

Hamurun üstüne:

1 tatlı kaşığı acı biber salçası

Üzeri için:

3 parça tavuk göğsü

1 su bardağı mısır

1 çay bardağı bezelye

10 adet mantar

Pul biber

Susam

Tuz

Siyah zeytin

Acı süs biber

En Üstüne

Bol kaşar veya parmesan peyniri

Öncelikle hamuru yoğurarak dinlenmeye bırakalım. Tüm hamur malzemelerini ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edecek şekilde karıştırın. Sonrasında tezgahta iyice yoğurun.

Sonra streç filmle ağzını örtün dinlenmeye bırakın. Eğer patates ununuz yoksa bir iri patatesi haşlayın ve harcın içinde ezin. Değilse de sadece buğday unuyla devam edebilirsiniz. Yada çölyaksanız glutensiz unla devam edin.

Tavukları ince parçalayın ve susam, zeytinyağı, tuz ve kırmızı biberle harmanlayın. Mantarları ince ince doğrayın. Tüm malzemeleri hazırlayınca fırını 200 dereceye getirin ve pizzayı hazırlamaya geçin.

Hamuru yağlı kağıt üstünde yuvarlak açın. Üstüne az su ve zeytinyağıyla karıştırdığınız acılı salçayı üstüne sürün. Bir kat kaşar veya parmesan peyniri dizin ve Sonra sırasıyla mısır bezelye mantar biber zeytin vs. En üstede tavuk parçalarını dizin.

Isınmış fırında kızarana dek 35-40 dakika pişirin. Kızarıncaya doğradığınız kaşarı veya parmesanı yayın pulbiberi serpin ve on dakika daha fanda pişirin sonrasında dışarda beş dakika dinlendirin ve dilimleyerek sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:153900 • adı:Acılı Pizza • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:01.04.2025 - 11:36