



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMADAN PİZZA

<https://www.sabah.com.tr>

Hamur için:

Yarım kg un

10 gram kuru maya

1 su bardağı ılık süt

2 tatlı kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı tuz

1 adet yumurta

4 çorba kaşığı margarin

1 adet yumurta sarısı

Üzeri için:

5-6 çorba kaşığı ketçap

1 su bardağı doğranmış sosis

1 su bardağı doğranmış sucuk

1 adet domates

4 adet sivri biber

1 tatlı kaşığı kekik

2,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Unu derin bir kaba eleyip ortasını havuz şeklinde açın. İçine kuru maya, ılık süt, şeker, tuz ve yumurtayı koyup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek 15 dakika dinlenmeye bırakın. Kabaran hamuru bir merdane yardımıyla parmak kalınlığında açın. Açtığınız hamurun üzerine oda sıcaklığındaki margarinin yarısını sürün. Hamuru zarf şeklinde katlayıp buzdolabında 15 dakika dinlendirin. Dinlenmiş hamuru tekrar parmak kalınlığında açıp üzerine kalan margarini sürün. Tekrar zarf şeklinde katlayın. Buzdolabında 15 dakika daha dinlendirin. Hamuru dolaptan çıkartıp yumurta büyüklüğünde bezeler kopartın. Bezeleri pasta tabağı büyüklüğünde açıp, rulo şeklinde sarın. Rulonun her iki ucunu burduktan sonra halka olacak şekilde birleştirin. Açmaları yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 45 dakika pişirin. Açmalar soğuduktan sonra enlemesine ortadan ikiye kesin. Kestiğiniz kısım üste gelecek şekilde yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirin. Üzerlerine ketçap sürün. Halka şeklinde kesilmiş sosis, sucuk, küp doğranmış domates ve biberleri yerleştirin. En üste kekik ve rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kaşarlar eriyene kadar tutun. Fırından çıkardıktan sonra sıcak olarak servis yapın.

Not: Bu pizzayı pratik olarak, hazır açmadan yapabilir, üzerine istediğiniz malzemeyi kullanabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:158631 • adı:Açmadan Pizza • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:19.09.2024 - 06:44