



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKDENİZ PIZZA

Pizza hamuru için:

Yarım kg. un,
2 çorba kaşığı yaş maya,
1 su bardağı ılık su,
1 kahve fincanı sıvıyağ,
1 çay kaşığı tuz,
1 adet yumurta.

Üzerine:

100 gram beyaz peynir,
100 gram kaşar peyniri,
1 adet soğan,
2 adet domates,
biberiye.

Yarım su bardağı ketçap veya domates suyu,
çekirdeksiz siyah zeytin,
1 çay kaşığı sıvı yağ,
tuz,
kekik

Unu bir kabın içine eleyin. Ortasını havuz gibi açıp içine maya, tuz ve sıvı yağı koyun. Üzerine yumurtayı kırın. Ilık suyu azar azar dökerken hamuru iyice yoğurun. Yumuşak omasına dikkat edin. Hamurun mayalanması için üzerine nemli bir bez örtün ve 1-2 saat bekletin. Mayalanan hamuru tekrar yoğurun ve istediğiniz büyüklükte parçalara bölün. Bu hamurları yağlanmış pizza kalıplarına alın. Elinizle 1-2 cm. incelikte açarak yayın. Üzerine bol miktarda yağ sürüp 15 dakika bekletin. Hamur kabardığında, orta hareketli fırında 5 dakika tutup, çıkarın. Bir kabın içinde ketçap veya domates suyu ile tuz, siyah zeytin ve kekiği karıştırın. Bu karışımı fırından çıkardığınız hamurun üzerine sürün. Beyaz peyniri küp şeklinde doğrayın. Domatesleri dilimleyin. Soğanı yarım ay şeklinde doğrayın. Hepsini soslu hamurun üzerine dizin. Üzerine kaşar peynirini rendeleyin. Biberiye serpip pizzayı fırına verin. 10 dakika kadar fırında pişirin.

[ML® Domatesli Pizza için tıklayın](#)