



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKDENİZ PIZZASI

12 domates, güneşte kurutulmuş
1+1/3 bardak keçi peyniri, ufalanmış
2 yemek kaşığı kapari
10 fesleğen yaprağı
Tuz, karabiber
1/4 yemek kaşığı zeytinyağı
Hamur malzemesi için:
1+1/2 yemek kaşığı kuru maya
1 bardak ılık su
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
3+1/2 bardak un, elenmiş

Cam bir kase nin içine mayayı koyup üzerine sıcak suyu ekleyin. Şekeri ekleyerek çatal ucu ile karıştırın. Maya iyice eriyene kadar 5-10 dakika bekletin. Tuz ve unun 1/3'ünü ekleyerek tahta kaşıkla karıştırın. Kalan undan bir parça tezgah üzerine serpin ve oluşan hamuru burada yoğurmaya devam edin. Kalan hamurunuzu gerektiğçe katarak daha pürüzsüz ve elastik bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Bir kase nin içini yağlayarak hamurunuzu buraya koyun ve üzerini nemli bir bezle örtün. 40-50 dakika ılık bir yerde kabarması için bekletin. Hamurunuzun, 1 -2 dakika tezgah üzerinde yumruğunuzla yoğurarak, havasını alın. Bu arada fırınınızı 20 dakika 250 derecede önceden ısıtın. Kuru domatesleri ince dilimleyin. Hamurunuzu 4 eşit parçaya bölüp, ince ya da kalın olmayacak şekilde açın. Pizza hamurunuzun üzerine, kenardan 1 cm pay bırakarak peyniri yayın. Domates dilimlerini üzerine koyun. Aralarına kapari ve fesleğen yaprakları serpiştirin. Kabarması için 10 dakika bekletin. Tuz, karabiber ve zeytinyağı serpip 15-20 dakika pişirin. Pizzanız, kenarları ktır olduğu zaman pişmiştir.

[ML® Akdeniz Fasulyesi için tıklayın](#)