



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKDENİZ SAHİLİ

Kıtır pizza hamuru için:

175gr un

10 gr yaş maya

3 kahve fincanı ılık su

5 gr tuz

2.5 gr tozşeker

Domates sos için:

5 domates

1 soğan

2 diş sarımsak

3 çorba kaşığı zeytinyağı

60 gr domates salçası

Üzeri için:

100 gr mozzarella peyniri

100 gr rendelenmiş tulum peyniri

100 gr rendelenmiş beyaz peynir

12 dilim domates

12 siyah zeytin

2 sivri biber

1 Bir kapta ılık su, maya, tuz ve şekeri karıştırıp kabarcıca kadar 15-20 dakika bekletin. Unu hamur yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın. Mayalı suyu ilave edin. Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun.

Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp mayalanması için 30 dakika bekletin.

2 Mayalanan hamuru tekrar yoğurun ve 4 eşit parçaya ayırın. Hamurları un serpilmiş bir zeminde merdaneye 20 cm çapında açın.

3 Pizza sosu için; soğan ve sarımsakları soyup kıyın. Domatesleri rendeleyin. Zeytinyağını bir tavada ısıtın.

Soğan ve sarımsakları ilave edip kavurun. Rendelenmiş domatesleri ekleyip 5 dakika pişirin. Salçayı ilave edip 5 dakika daha pişirin. Tavayı ocaktan alıp soğumaya bırakın.

4 Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp dilimleyin. Biberleri temizleyip kıyın.

5 Pizza hamurlarını yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip üzerine domates sosunu bir fırçayla sürün.

6 Üzerine rendelenmiş peynirleri serpiştirin. Zeytin ve biberleri serpiştirip domates dilimlerini dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 8-10 dakika pişirin. Pizzayı dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

[ML® Akdeniz Fasulyesi için tıklayın](#)