



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALABALIKLI PIZZA

- 1 su bardağı ılık su
- 1 tutam kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sulandırılmış salça
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı kaşar rendesi
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 Aldığı kadar un
- 1 Kg. haşlanmış ayıklanmış alabalık
- 1 paket kuru maya
- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Kuru mayayı, bir su bardağı ılık suda toz şekerini ilave ederek karıştırın ve eritin. 10 dakika sıcak bir ortamda bekletin. Derin bir kaptaki bütün hamur malzemelerini karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ilave edip bir yandan yoğurun. Hamuru en az 30 dakika sıcak bir ortamda dinlendirin. İç malzemesi için, haşlanmış olan karidesleri margarin ve tuz ile tatlandırın. Hamurdan, cevizden iri parçalar kopartıp elinizde yuvarlayın. Ortasını açtırarak yuvarlak çukur mini pizza tabanları hazırlayıp bunları yağlanmış fırın tepsisine dizin. Mini pizzaların içine doğru salçalı sosdan fırça yardımı ile sürün. İç kısmını tamamen kaplayacak şekilde karidesleri sırt sırta dizin. Önceden ısıtılmış 200°C fırında hafif kızarana kadar mini pizzaları pişirin. Pizzaları fırından çıkarmaya yakın, üzerine kaşar peyniri rendesi serpip tekrar fırına verin. Kaşarlar tamamen eriyene kadar fırınladıktan sonra pizzaları fırından çıkartıp servis tabağına alın. Sıcak servis yapın.