



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANÇUEZLİ PİZZA

Malzeme:

500 gr. un,
1 yumurta,
20 gr. toz maya,
50 gr. yağ,
1 bardak süt,
1 fiske şeker,
yarım şişe domates suyu veya ketçap,
150 gr. kaşar peyniri,
2 kaşık ançuez,
tuz,
karabiber,
3 diş sarımsak.

Yapılışı:

- 1- 500 gr. unu hamur tahtasına eleyiniz.
- 2- Unun ortasını açınız mayayı koyup ılık sütünle ezerek üre yapınız.
- 3- Unun üzeri çatlayınca, yağı yumurtayı tuzu ve bir fiske şekeri koyup kulak memesinden yumuşak bir hamur yapınız.
- 4- Ilık bir yerde 20-25 dakika mayalandırınız.
- 5- 2 yumurta kadar parçalara ayırıp tekrar mayalandırınız.
- 6- Her parçayı 15-20 cm. çapında 1/2 cm. kalınlıkta dairelere açınız.
- 7- Üzerlerine bolca yağ sürüp mayalandırınız.
- 8- Dairelerin üzerine ketçap sürünüz.
- 9- 3 diş sarımsağı ezip tuz, biber, ve ançuezle karıştırınız
- 10- İçi açılan dairelere paylaşırınız, üzerine kaşar rendesi yayınız.
- 11- Orta hararetili fırında pişiriniz.



Fotoğraf "zahidem" tarafından gönderildi. 17.05.2018