



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞANLI PİZZA

<https://www.droetker.com.tr>

1 paket Dr. Oetker Pizza Un
1 - 1,5 çay bardağı su
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Sos için:
1 çay bardağı su
Üzeri için:
25 - 26 adet arpacık soğan
10 adet kiraz domates
6 adet siyah zeytin
6 adet yeşil zeytin
100 g beyaz peynir
2 tatlı kaşığı kuru nane
2 tatlı kaşığı pul biber
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 - 2 yemek kaşığı tane karabiber
Süslemek için:
5 - 6 dal taze reyhan

Arpacık soğanların kabuklarını soyun ve her birini ikiye kesin. Domatesleri ikiye kesin. Zeytinleri dilimleyin. Beyaz peyniri küçük küpler şeklinde doğrayıp bir tabağa alın, üzerine nane ile pul biberi ekleyip karıştırın.

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Pizza un karışımına, su ve yağı ilave ederek mikserin hamur karıştırıcı uçları veya el ile yaklaşık 2-3 dakika iyice yoğurun.

Ambalajdan çıkan sos karışımını bir tabağa alın, suyu yavaş yavaş dökerek iyice karıştırın.

Hamuru tepsiye yayın ve üzerine domates sosunu kenarında 0,5 cm boşluk kalacak şekilde sürün. Rendelenmiş kaşar peynirini sosun üzerine, her tarafa eşit gelecek şekilde yayın.

Soğanların kesilmiş tarafları aşağı gelecek şekilde hamurun üzerine aralıklı olarak sıralayın. Domatesleri de kesilmiş tarafları yukarı gelecek şekilde soğanların arasına sıralayın. Tane karabiberleri üzerine serpin ve fırının orta katında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarmadan 5 dakika önce pizzanın üzerine beyaz peynir ve zeytin dilimlerini yayın ve pişirmeye devam edin. Fırından çıkardıktan sonra taze reyhan yaprakları ile süsleyin. 5 dakika dinlendirip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169438 • adı:Arpacık Soğanlı Pizza • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.05.2025 - 01:03