



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHÇIVAN PİZZA

1 ölçü pizza hamuru  
1 yemek kaşığı haşlanmış bezelye  
5-6 dilim zeytin  
3 ince dilim domates  
10 ince dilim pırasa  
8 dilim közlenmiş çuška biberi  
1 enginar göbeği  
60 g mozzarella  
3 yemek kaşığı domates püresi  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz, karabiber, kekik

Domatesleri yıkayınız soyunuz, dilimleyiniz.

Biberleri közleyerek ayıklayıp doğrayınız.

Bezelyeyi ayıklayıp haşlayınız.

Pırasaları haşlayıp doğrayınız.

Gereçleri ayrı kaplar içerisinde tezgaha getiriniz.

Sosu hazırlayınız. Sosunu kullanmadan önce soğutunuz.

Eğer dondurmuş olduğunuz hamuru kullanacaksanız, bir gece önceden buzdolabına alınız. Pizza yapımından 1 saat öncede ılık odaya alınız.

Yeniden hamur hazırlayacaksanız 1. öğrenme faaliyetinde almış olduğunuz bilgilerinizi hatırlayarak uygulayınız.

Hamur bir ölçü dondurulduysa kullanmadan 1-2 saat önce hamuru çözdürmek üzere dondurucudan ılık ortama çıkarınız

Hamurun kulak memesi yumuşaklığında olmasına dikkat ediniz.

Hamuru tezgaha 2-3 mm incelikte açınız.

Pizza kalıbına yayınız.

Üzerine sosunu sürünüz, kekik serpiniz.

Sebzeleri üzerine yerleştiriniz.

Mozzarellayı üzerine serpiniz.

Ortasına zeytin yerleştirilmiş enginar göbeğini pizzanın ortasına koyunuz.

Pizza kalıbını önceden yağlayınız.

Sosu hamurun üzerine iyice yayınız.

Sebzeleri sosun üzerine düzgün aralıklarla yerleştiriniz.

Mozzarella peynirini rendeleyerek kullanınız.

Üzerine tuz, karabiber serperek yağ gezdirmeyi unutmayınız.

Pizza fırınında 230 °C'de 20 dakika pişirilir.

Eğer pizza fırınında pişirmiyorsanız süreye ve ısıya dikkat ediniz.

Servise almadan önce üzerine taze kekik serpiniz.

Sıcak olarak servis yapınız, ikinci kez ısıtılmamasına dikkat ediniz.

Sos, ketçap, mayonezle servis yapınız.