



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLI PİZZA

1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı maya
125 gr. katı yağ
1/2 su bardağı süt
1 adet yumurta
Aldığı kadar un
Üstü için:
150 gr. kaşar peyniri
1/2 su bardağı domates suyu
2 adet domates
8-10 adet çekirdeği çıkarılmış kara zeytin
8-10 adet tuzu alınmış sardalya balığı
Yeterince tuz, kekik

YAPILIŞI:

Sütü ılık hale getiriniz. Mayayı bir kaba koyup, sütle ezip, yarım saat bekletiniz. Maya kabarmaya başladığında ortasını açıp erimiş yağı, 1 yumurtayı, tuzu koyup, aldığı kadar unla yumuşak bir hamur yapınız. Hamuru sıcak bir yere koyup, üzerini ıslak bir bezle örtüp bir saat bekletiniz. Hamur kabarıp mayalanınca, un serpilmiş tahtada yarım santim kalınlığında açınız. Yağlanmış bir tepsiye hamuru bütün olarak yayın. Elinizle kenarlarını tabak kenarı gibi yükseltiniz. Üzerine önceden hazırladığınız içi yayın. En son kaşar peynirleri ve balıkları koyup, zeytinle süsleyip, sıcak fırına veriniz. Üzeri hafif pembe renkte kızarıncaya fırından alıp sıcak sıcak ikram ediniz.

NOT: Aynı pizzayı, fırından hazır aldığınız ekmeğin hamurunu, sütle hafif yumuşatıp, yapabilirsiniz.