



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ PASTIRMALI PİZZA

3 su bardağı un
Yarım paket (20 gram) yaş maya
Yeteri kadar ılık su
1 çay kaşığı silme toz şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz Üzeri için:
1 su bardağı küp doğranmış domates
10 dilim pastırma
2 diş kıyılmış sarımsak
5 dal kekik
7 adet sivri biber
Tuz
Karabiber

Yaş mayayı küçük bir kaba alın. Üzerine 1 su bardağı ılık su ve toz şeker ekleyin. Bir kaşıkla ezerek eritin ve 10 dakika kadar kabarmasını bekleyin. Unu bir kaba eleyip üzerine tuz, zeytinyağı ve erimiş mayayı ekleyin. Azar azar su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Üzeri nemli bir bezle örtülü olarak hamuru 30 dakika mayalanmaya bırakın. Dinlenen hamuru yeniden yoğurun ve unlanmış düz bir zemine alın. Elinizle çevirerek kenarları hafifçe yüksek kalacak şekilde 30-35 cm çapında açın. Yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine ilk önce domatesi koyun. Daha sonra pastırma dilimlerini, sarımsak ve kekik yapraklarını yerleştirin. Tuz ve karabiber ekleyin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 15-20 dakika pişirip hemen sofraya getirin.