



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BİFTEKLİ VE ROKALI PİZZA

300 gr un
12 gr maya (kuru yada yaş)
150 ml su
1 tatlı kaşığı şeker
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı margarin
Harcı için:
200 gr konkase domates
10 gr taze yada kuru kekik
5 gr fesleğen
1 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı margarin
Dolgu için:
150 gr. mozzarella peyniri
125 gr ince dilimlenmiş biftek
1 demet roka
Yarım limon
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Hamurun tüm malzemelerini tezgahta yada geniş bir yoğurma kabında yoğurun. Hamur kulak memesi kıvamına gelince üzerine bir bez örterek 20 dakika mayalanmaya bırakın.

Harcı için gerekli olan tüm malzemeyi ve mutfak robotuna atın ve püre haline getirin. Mayalanan hamurunuzu merdane yardımıyla daire şeklinde açarak inceltin.

Üzerine robotta hazırladığınız harcı yayın.

Mozarella peynirlerini dilimleyin ve harcın üzerine döşeyin.

Biftekleri aynı mozarellalar gibi pizzanın üzerine döşeyin.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin.

Rokaları bir kaptaki zeytinyağı ve limon suyu ile karıştırın.

Pişen pizzanızın üzerine rokaları serpiştirerek servis yapın.