



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOĞAZIÇI PİZZA

Mehmet Soykan

2 su bardağı un
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tutam maya (yaş)
2 adet kuşkonmaz
4 adet siyah zeytin
4 adet kuru domates
Yarım kâse mozzarella
3 dilim füme et
6 yaprak roka
2 adet domates
3 diş sarımsak
2 dal fesleğen
1 çay kaşığı tane karabiber

Un, su, tuz, maya ve zeytinyağı karıştırılarak yumuşak kıvamda hamur elde edilir. Sos için; zeytinyağıyla sarımsağı rende domates, fesleğen, karabiber, tuzla pişirilir ve soğutun. Hamur ince açılarak yağlanmış tepsiye konur.

Üzerine domates sos, mozzarella (kaşar da kullanabilirsiniz) mısır, kuşkonmaz, dilimlenmiş zeytin, kuru domates koyularak 250 derece fırında 12 dakika pişirilir. Piştikten sonra roka ve füme et eklenir ve dilimleyerek servis edilir.