



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CALZONE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamuru için:

500 gram un

1 paket instant maya

200-250 ml. su

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı şeker

İç harcı için:

350 gram kıyma

1/2 adet soğan

2 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

100 gram mozzarella peyniri

5-6 yaprak taze fesleğen

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Unu geniş bir kaba eleyin.

Diğer malzemeleri de ilave edin ve suyu yavaş yavaş ilave edin.

Bütün malzemeler karışınca kadar hamuru katlayarak yoğurun.

60 gr&apost;lık bezeler olacak şekilde hamuru porsiyonlayın ve tezgah üzerinde dinlendirin.

Üzerine nemli bir bez veya streç film örterek mayalanmaya bırakın.

Fırını 170 dereceye ayarlayın.

Soğanları küp küp doğrayın.

Zeytinyağını tavada ısıtın ve soğanları kavurun.

Sarımsakları ilave edin ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavurmaya devam edin.

Kıymayı ilave edin ve rengi değişince tuz, karabiber ve salçayı ekleyerek pişirmeye devam edin.

Taze fesleğenleri de ekleyip ateşten alın.

Mayalanan hamurları minik bir merdane yardımıyla bir parça un yardımıyla inceltin.

Yuvarlak olarak açmaya özen gösterin ve yarım ay şeklinde bir parçasını harçla doldurun.

Mozzarella peynirini de ilave edip kapatın.

Çatal yardımıyla hamurun uçlarını birleştirin.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisinin üzerine hazırladığınız calzone&apost;leri dizin.

15-20 dakika kontrollü olarak pişirin.

Sıcak olarak tüketin.

Not: Suyu ılık kullanmak, mayalanma işleminin daha hızlı olmasına yardımcı olacaktır.



© lezzetler.com tarif no:178060 • ad:Calzone • gönderen:Gül • indirme tarihi:31.03.2025 - 14:45