



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CENOVA USULÜ PIZZA (İTALYA)

Malzeme (4-6 kişilik):

Hamuru 20 gr. yaş maya,
200 gr. (yaklaşık bir su bardağı) ılık su,
250 gr. un (elenmiş)
1/4 su bardağı zeytinyağı,
1 çay kaşığı tuz.

Garnitürü:

300 gr. soğan, (piyaz doğranmış),
2 çay kaşığı tuz,
50 gr. siyah zeytin,
karabiber,
1 avuç dolusu kaşer peyniri rendesi,
1 tutam mercanköşk (toz halinde istenirse),
5-6 yaprak fesleğen.

Hamuru hazırlamak için mayayı ılık suyun içine atıp karıştırdıktan sonra bir kenara bırakın. Unu tezgahın üzerine tepelime yayıp, ortasını havuz gibi açın. Buraya zeytinyağını ve mayalı suyu boşaltıp unu yedire-rek parmaklarınızın ucu ile hamuru işleyin. Hamuru iki elinizin içiyle ileri geri iterek ve geri çekerken de tezgaha vurarak yoğurun. Tabii sık sık tezgahınızı, hamurun yapışmaması için, unlamayı unutmayın. Hamuru böylece on dakika, hamur ele ve tezgaha yapışmayınca kadar yoğurduktan sonra top haline getirip unlanmış bir kaseye koyup üstüne nemli bir bez örterek, ılık bir yerde hamur bir misli kabarcıncaya kadar, bir-iki saat dinlendirin. (Eğer birden fazla pizza yapacaksanız, hamuru dinlendirmeden önce eşit parçalara ayırın.)

Ellerinizi unlayıp hamuru, üstüne ellerinizin içiyle vurarak, açın. Açma işlemini bir oklava ile tamamlayıp, 0,5 cm. kalınlığında yuvarlak pizza hamurunu elde edin. Hamuru kenarlarından çekiştirerek (böylece hamurun orta kısmı daha ince olacaktır) yağlanmış bir tepsiye yerleştirin. Üstüne bir fırça ile biraz zeytinyağı sürün.

Garnitürü için önce soğanı bir kaba alıp üzerine iki çay kaşığı tuz serptikten sonra bir kenarda otuz dakika bekletin. Soğanları yıkayıp tuzunu akıtın. Soğanları yağlanmış pizza hamurunun üzerine, kenarlarda 2 cm. boşluk kalacak biçimde, döşeyin. Soğanların üzerine zeytinleri yerleştirdikten sonra biberi ekin. Bunun da üzerine sırasıyla kaşer peyniri rendesini, dilerseniz mercanköşkü ve zeytinyağına batırılmış fesleğen yapraklarını döşeyin. Pizzayı alüminyum kağıtla örtüp, ılık bir yerde otuz dakika dinlendirin. Önceden ısıtılmış sıcak fırında, üzerindeki alüminyum kağıdı alıp otuz dakika pişirdikten sonra servis edin.



Fotoğraf "güvercin" tarafından gönderildi. 25.01.2015