



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK PIZZA

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

2 su bardağı un
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
½ tatlı kaşığı şeker
7 g maya
2 adet domates (rendelenmiş)
1 yemek kaşığı salça
3 dal fesleğen (ince kıyılmış)
2 diş sarımsak (ezilmiş)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
5 adet AYTAÇ - PİLİÇ KOKTEYL SOSİS (dilimlenmiş)
10 dilim AYTAÇ - PİLİÇ ACILI SUCUK
Mozzarella peyniri
1 adet kırmızı biber(közlenmiş)
Siyah zeytin
Cherry domates

- 1 Un ve tuzu karıştırın.
- 2 Bir su bardağı suya şekerini ve mayayı ilave edin ve çözdürün.
- 3 Unla karıştırarak yoğurun. Ayçiçek yağın ekleyin ve 1-2 dakika daha yoğurmaya devam edin.
- 4 Hamur hazır hale geldiği zaman streç filme sararak oda sıcaklığında 15 dakika dinlendirin.
- 5 Sos için, sos tavasını ısıtın ve içine zeytinyağı ilave edin.
- 6 Rende domatesleri, salçayı ve sarımsakları ilave edin ve kavurun.
- 7 Tuzu ve çekilmiş tane karabiberi ilave edin ve karıştırın.
- 8 Sosu biraz kaynatın ve bir kenara soğumaya bırakın.
- 9 Üzerine ince kıyılmış fesleğeni ilave edin ve karıştırın.
- 10 Hamuru 7 eşit bezeye ayırın.
- 11 Ayırdığınız bezeleri un serpilmiş tezgâhta yuvarlak açın.
- 12 Yuvarlak hamurları kenarlarından birleştirerek çiçek şekli verin.
- 13 Tüm hamurların üzerine domates sosu yayın.
- 14 Rendelenmiş mozzarella peyniri serpin.
- 15 AYTAÇ - PİLİÇ KOKTEYL SOSİS, AYTAÇ - PİLİÇ ACILI SUCUK, siyah zeytin, kırmızı dolmalık biber ve cherry domatesi yerleştirin ve yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine pizzayı alın.
- 16 Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 15 dakika pişirin.

