



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DARDANEL TONLU PİZZA

Hamuru için:

450 gram un

50 gram buğday kepeği

385 gr ılık su

1 çay kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 paket toz ekşi maya (35gr)

Sosu için:

1 su bardağı domates sos

Üzeri için:

400 gram rende mozzarella

1 adet kırmızı soğan

3 adet yeşil biber

2 paket Dardanel Ton Acılı

Bir kabin içerisinde su maya ve şekerini ekleyip 15 dk bekletin. Ardından tüm malzemeleri bir mikser yardımı ile karıştırın. (Evet hamurun kıvamı ele yapışan bir kıvam oluyor merak etmeyin) homojenine olan hamurun üzerini nemli bir bez ile kapatıp hamur iki katına çıkana kadar mayalayın. Mayalanan hamuru un serilmiş tezgaha koyun. Üzerine tekrar un serip parmak uçlarınız ile hamuru istenilen boyuta getirin. Bir fırın tepsisini ters çevirip üzerine yağlı kağıt ekleyin. Yağlı kağıdın üzerine de hamurunuzu ekleyin hamurun üzerine sosu sürün mozzarella peynirini ince ince dilimlenmiş soğan ve biberleri de ekleyip son olarak Dardanel Ton Acılı da ekleyerek önceden ısıtılmış 270 derecelik (fırınınızın son derecesi de olur) fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırın fansız olacak ve fırına pizzayı koyarken fırının içerisinde 1/2 çay bardağı kadar su döküp pizzayı fırında pişirin. Oluşan buhar pizzanızın güzel şişmesini sağlayacak.

