



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

## DOMATES SOSLU PİZZA (İTALYA)

### MALZEMELER

Pizza Hamuru İçin:

1 çay kasığı toz şeker

15 g kuru toz maya

1/2 çay kasığı tuz

3 çorba kasığı zeytinyağı

625 gr. un

Sosu İçin:

4 çorba kasığı zeytinyağı

4 diş sarımsak, çok ince doğranmış

1 kg. domates

tuz ve karabiber

2 çorba kasığı kuru kekik

### YAPILIŞI

Sekeri, 300 ml ılık suda eriyene kadar karıştırın. Mayayı bu şekerli suya koyup eritin. İnce bir folyo ile kaplayıp köpürünceye kadar 15 dakika dinlendirin. Unu bir hamur tahtasına koyup ortasını açın. Yağı, tuzu ve maya karışımını ağır ağır döküp elinizle karıştırarak iyice yedirin, hamur kulak memesi yumusaklığına gelinceye kadar yogurun. Hamuru, içine çok az un serpilmiş bir kaba koyup üzerine biraz yağ gezdirin. Üstünü bir mutfak bezi ile kapatın, iki misli kabarana kadar 1 saat dinlendirin.

Sos için: 3 yemek kasığı yağı kızdırıp sarımsakları içine atın. Kızarmaya başladığı zaman domatesleri ekleyin, 15-20 dakika demlendirin. Sosun koyu olması ve sarımsak kokmaması gerekir. Tat vermesi için biraz tuz ekleyin. Fırını en yüksek dereceye getirip ısıtın. Hamurun havasını almak için elinizle bastırıp ikiye bölün. İnce bir fırın tepsisini yağlayıp hamurun yarısını çok ince bir kat olarak yerleştirin. Kenarlarını biraz daha kalın bırakın. Sosun yarısını hamurun üzerine dökerek iyice yayın, kekik ile birlikte bolca karabiber ve 1 çorba kasığı yağı serpistirin. Aynı işlemi hamurun ve sosun diğer yarısı ile de tekrarlayın. Fırının en üst kısmında, kenarlar kitirlasincaya kadar 12- 15 dakika pisirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Domatesli Pizza için tıklayın](#)

[ML® Domatesli Pizza \(görsel\)](#)