



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ BİBERLİ PİZZA

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

Hamur:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

2 yemek kaşığı ılık su

3 su bardağı un

1,5 çay bardağı ılık süt

1 çay bardağı ılık su

1 çay kaşığı tuz

0,5 çay kaşığı toz şeker

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Sos için:

1,5 tatlı kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı su

1 tatlı kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı kekik

Üzeri için:

8 - 10 adet kiraz domates

1 adet kırmızıbiber

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 - 2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

1 - 2 yemek kaşığı süt

1 tatlı kaşığı taze kekik

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine 2 yemek kaşığı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Ilık süt, ılık su, tuz, toz şeker ve sıvı yağı ilave edip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Domates salçası ve suyu derin bir kaseye alıp kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine sıvı yağ ve kekiği ilave edip karıştırın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Domatesleri ortadan ikiye kesin. Kırmızıbiberi 2-3 mm inceliğinde dilimleyin.

Hamuru unlanmış tezgaha alın. Üzerine de hafif un serpip eliniz ile kenarlarını kalın bırakarak 25x30 cm boyutlarında dikdörtgen şeklinde açın. Hamuru fırın tepsisine alın ve sosu iç kısmına yayın. Üzerine 1 su bardağı kaşar peyniri rendesi serpin. Domates ve biberleri sıralayın. 1-2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Hamurun kenarlarına sütü sürün. Kekiği kenardaki boş hamurlar dahil her tarafına serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp 5 dakika bekletin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169448 • adı:Domatesli Biberli Pizza • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 14:29