



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

4 PEYNİRLİ PİZZA

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

1 su bardağı ılık su

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı kuru maya ya da 1 paket instant maya

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı bal

Sosu için:

3 adet domates

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı acı sos

1 tatlı kaşığı kekik

Üzeri için:

150 gram mozzarella

100 gram rokfor

80 gram toz parmesan

100 gram tulum peyniri

Ilık suya mayayı ve balı ekleyip biraz karıştırın ve mayanın canlanması için bekleyin.

Unu ve tuzu derin bir kasede karıştırın.

Mayalı suyu ve zeytinyağını da una ekleyip ortadan dışa doğru karıştırarak yoğurun.

Pürüzsüz bir kıvam alan hamuru streç filmle sararak en az yarım saat mayalandırın.

Sosu için domatesleri ve sarımsağı robottan geçirin.

Biraz zeytinyağı ilavesiyle tencereye aldığınız domates rendesini kısık ateşte 5 dakika kadar pişirin.

Ardından salça, acı sos, kekik ve gerekirse çok az su ekleyip bir taşım kaynatın ve ocaktan alın.

Hazırladığınız hamuru dilediğiniz pizza boyu ve taban kalınlığına göre 2 ila 4 bezeye ayırın.

Hamurları iyice unladığınız tezgahta elinizle çekiştirerek açın.

Hamurları pişime kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin. (Varsa fırın taşı da kullanabilirsiniz.)

Domates sosunu hamurların üzerine yayın.

Mozzarella'yı rendeleyip hamurların üzerine dağıtın.

Diğer peynirleri de ufalayıp pizzaların üzerine serpiştirin.

Fırını 250 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra pizzaları fırına verin.

Peynirler eriyip kızarmaya başladığında pizzaları fırından alın.

Birkaç dakika dinlendirdiğiniz pizzayı soğumadan servis edin.



© lezzetler.com tarif no:153846 • adi:4 Peynirli Pizza • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:29.03.2025 - 02:07