



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÖRT PEYNİRLİ PIZZA

<https://acunn.com>

Hamuru için:

3 su bardağı un
1 su bardağı su
1 çay bardağı süt
1,5 çay kaşığı instant maya
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Üzeri için:

200 gr beyaz peynir
400 gr kaşar peyniri rendelenmiş
250 gr mozzarella peyniri
50 gram rokofort ya da küflü peynir
5 adet zeytin

Açmak için:

Mısır unu

İlk olarak bir bardağa mayayı dökelim üzerine malzemelerin içindeki miktardan bir fincan kadar sıcak su dökelim.

Bir kaba unumuzu döküp ortasını açalım.

Şekeri ve tuzunu döküp erimiş mayamızı da üzerine dökelim.

Yağını da ilave edelim ılıttığımız sütü de döküp yoğurmaya başlayalım.

Yavaş yavaş ılık suyu ekleyerek yumuşak bir hamur yoğuralım.

Üzerini kapatıp ister battaniye ye sarın isterseniz de fırını biraz ısıtıp içine koyabilirsiniz ben öyle yapıyorum daha çabuk mayalanıyor.

Hamurumuz mayalandıktan sonra iki parçaya ayırıp elimizle yuvarladıktan sonra unladığımız tepsiye koyup üzerini örtüp biraz da öyle mayalanması için tepsiyi fırının içine koyalım. 10 dk yeterli olur.

Tepsiyi fırından çıkarıp hamurumuzun bir tanesini alıp tezgaha koyalım.

Mısır unu ile elimizle bastırarak açalım, biraz açtıktan sonra yağlı kağıt koyduğumuz fırın tepsisine alıp kenarlarına bastırarak her tarafını güzelce açalım elimizle açmak önemli.

İlk olarak beyaz peynirimizi serpiyoruz beyaz peynir dediğim bohçalara kullanılan tuzlu peynir krem gibi olanlardan değil.

Beyaz peynirin üzerine kaşar peynirini serpiyoruz.

Onun üzerine dilimlediğimiz mozzarella peynirinden sıralayıp ara ara küflü peynir serpiştiriyoruz en son olarak dilimlediğimiz zeytinlerini de koyalım.

215 dereceli ısıttığımız fırının en altına yani tabanına tepsimizi koyalım.

Pişmeye başlayınca hamurun altına bakıyoruz kızarması lazım üzeri zaten fırının sıcaklığı ile kızarmış olacaktır her tarafının kızarması için tepsiyi çevire çevire pişirebilirsiniz.

Pizza fırında pişerken başka bir tepsiye diğer hamuru aynı şekilde yapabilirsiniz hemen.

Fırından çıkardığımız pizzayı biraz soğuduktan sonra yiyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:153897 • ad:Dört Peyirli Pizza • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:03.04.2025 - 16:39