



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EGE OTLU VE TAZE PEYNİRLİ PİZZA

250 gr buğday unu  
150-165 ml ılık su  
Yarım paket Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı  
1 çay kaşığı tuz (isteğe göre)  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Pizza malzemesi için:  
200 gr taze top peynir  
1 demet ebeğümeci (500-600 gr kadar)  
1 tatlı kaşığı ketçap  
1 yemek kaşığı kurutulmuş domates püresi  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Yarım demet roka

Pizza hamuru için buğday ununu hamur yoğurma kabına aktarın. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcının tamamını ekleyin. Tuzu ekleyip harmanlayın. Zeytinyağını ekleyip hafifçe karıştırın. En son kontrollü olarak ölçülü suyu yavaş yavaş ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini örtün, oda ısısında, mayalanması için 30-45 dakika dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamuru yoğurun. Un serpilmiş tezgahın üzerinde alın. Hamurdan 2 eşit parça elde edin. Avucunuzda toparlayıp merdane yardımı ile yağlanmış iki ayrı büyük boy pizza tepsilerine göre açın. Bu şekilde ikinci kez mayalanması için 45 dakika daha dinlendirin. Ebeğümecini yıkayıp süzdükten sonra kaynar suyun içine atın. 3 dakika haşladıktan sonra süzün. Pizzanın sosu için ketçabı, kurutulmuş domatesi ve zeytinyağını küçük bir kasede karıştırın. Pizza hamurlarının üzerine bu karışımdan sürün. Pizzanın üzerine ebeğümecini, taze peynirleri serpin. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında, 20 dakika pişirin. Fırından alın, dilimleyip roka ile birlikte sıcak sıcak servis yapın. Aklınızda bulunsun: 8 kişilik pizzanızı, iki ayrı pizza tepsiniz yoksa hamuru birleştirip büyük boy fırın tepsinize göre de hazırlayabilirsiniz.

