



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI MİNİK PİZZALAR

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

2 adet temizlenmemiş küçük boy enginar
Yeteri kadar su
1 adet limon
15'er adet siyah ve yeşil zeytin
2 adet sivri biber
8 dilim pastırma
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Hamuru için:
2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı instant maya
1 çay kaşığı tozşeker
Yeteri kadar su
Tuz
Hamurun üzerine sürmek için:
2 çorba kaşığı salça
Yarım çay bardağı süt

Öncelikle hamuru hazırlayın. Bunun için unu geniş bir kaba alıp, ortasını havuz şeklinde açın. Ortasına maya, tuz ve şeker ilave edin. Azar azar su ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Hamurun üzerine nemli bir bez örterek 20 dakika dinlendirin. Enginarları temizlemek için sapını kesip ortadan ikiye bölün. Orta kısımdaki tüylü kısmı kesip alın. Kararmasını önlemek için her tarafına limon sürün. İç kısımdaki mor yapraklarını elinizle koparın. Yarım enginarın kesik kısmı kesme tahtasına gelecek şekilde tahtanın üzerine yerleştirin. Enginarın sap kısmında 2-3 parmak kalacak şekilde üst yapraklarını kesin. İç kısımda kalan sert mor yaprakları elinizle koparın. Enginarı piyazlık soğan doğrar gibi ince ince dilimleyin. Daha sonra 1 çorba kaşığı limon suyu ve tuz eklediğiniz suda yumuşayana dek haşlayın. Süzüp soğuk sudan geçirin. Yeşil ve siyah zeytinden 5'er taneyi kenara ayırıp, kalanlarının çekirdeklerini çıkarın ve ince doğrayın. Biberleri ince kıyın. Pastırma dilimlerini elinizle birkaç parçaya ayırın. Enginarları bir kaba alıp, üzerine zeytin, biber, pastırma, tuz ve karabiber ekleyin. Dinlenen hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Avucunuzda yuvarlayıp ortaları çukur kalacak şekilde açın. Yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Salça ve sütü pürüzsüz bir kıvam alana dek çırpın. Hamurların üzerine sürün. Enginarlı harcı içlerine paylaştırın. Üzerlerine zeytinyağı gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Kenara ayırdığınız zeytinleri üzerlerine koyarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:157968 • adı:Enginarlı Minik Pizzalar • gönderen:Doctor • indirme tarihi:18.05.2024 - 05:46