



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI PİZZA

900 gram enginar kalbi
2 çorba kaşığı domates salçası
1 su bardağı yeşil zeytin (çekirdekleri çıkarılmış)
1 çay bardağı kapari
60 gram kaşar peyniri (rendelenmiş)
1 çorba kaşığı maya
Tuz
4 su bardağı un
1.5 su bardağı su (ılık)
2 tatlı kaşığı zeytinyağı

1 Su bardağı ılık suda mayayı eritip 10 dakika dinlendirin. Unun ortasını havuz gibi açın. Kalan suyu, tuzu ve yağı ilave edip karıştırın. Unu yedirin. 10 dakika yoğurun. Hamuru, yağlanmış bir kaba bastırarak yerleştirin. Üzerini mutfak havlusuyla örtün. Hamur iki katı kabarıncaya kadar bekletin. Tekrar yoğurun. 6 adet pizza tabanı hazırlayın. Yağlı tepsiye yerleştirin. Üzerlerine domates salçası sürün. Enginarların her iki yüzünü ızgarada pişirin. Zeytin ve kaparilerle beraber hazırladığınız pizza hamurlarının üzerine paylaşın. Peynir serpin. Fırında 20 dakika pişirin.