



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI PİZZA

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

7 gram kuru maya
1/2 çorba kaşığı toz şeker
1.5 su bardağı+1 Türk kahvesi fincanı ılık su
2 su bardağı buğday unu
2 su bardağı çavdar unu, tuz
Sos için:
60 ml zeytinyağı
3 diş rendelenmiş sarımsak
1/2 limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu
3-4 dal kıyılmış fesleğen, tuz, karabiber
Üzeri için:
6 adet enginar
1/2 limonun suyu
1/2 paket bebek ıspanak
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 adet ince dilimlenmiş limon
3 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
250 gram mozzarella peyniri
Servis için:
Bebek ıspanak
Yeşillikler

Hamur için maya, toz şeker ve ılık suyu karıştırıp 5-10 dakika dinlendirin. Ayrı bir kaba un ve tuzu eleyip karıştırdıktan sonra mayaya ilave edip 10 dakika yoğurun. Hamuru streç filmle kaplayıp, 15-20 dakika oda sıcaklığında dinlendirin. Sürenin sonunda hamuru üç bezeye ayırıp, elinizle ya da merdane yardımıyla gelişigüzel açın. Sos için tüm malzemeyi karıştırıp, hamurların üzerlerine fırça yardımıyla sürün. Üzeri için enginarın üzerindeki sert yaprakları alıp, dörde bölün ve içini temizleyin. Kararmasını önlemek için limonlu suda dinlendirin. Dilimlenmiş enginar, bebek ıspanak, dolmalık fıstık ve limon dilimlerini hamurların üzerlerine yerleştirin. Peynirleri üzerlerine serpiştirip, pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 215 derece fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp, dilediğiniz yeşilliklerle süsleyip servis yapın.



