



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI PİZZA

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Pizza Un

1,5 ay bardađı su

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Sos için:

1 ay bardađı su

Üst malzeme:

6 adet enginar

2 - 3 adet taze soğan

4 - 5 adet kiraz domates

2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

2 - 3 yemek kaşığı haşlanmış tane mısır

2 - 3 dal dereotu

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 30 cm)

Enginarlar konserve ise süzün, eğer taze enginar kullanıyorsanız ayıklayın ve kararmaması için limonlayın.

Soğanları ince doğrayın. Domatesleri dörde kesin. Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye

ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Pizza un karışımına su ve yağ ilave ederek mikserin hamur karıştırıcı uçları veya eliniz ile yaklaşık 2-3 dakika iyice yoğurun ve üzerine nemli bir bez örterek hamuru dinlenmeye bırakın.

Ambalajdan çıkan sos karışımını bir tabağa alın, suyu yavaş yavaş dökerek iyice karıştırın.

Hamurun 1/4'ünü kenar yapmak için ayırın. Kalan hamuru kalıbın tabanına yayın. Ayırdığınız hamuru rulo

şekline getirip kalıbın kenarına bastırarak 1-2 cm yüksekliğinde yerleştirin. Pizza sosunu sürün. Rendelenmiş

kaşar peynirini sosun üzerine, her tarafa eşit gelecek şekilde yayın. Daha sonra enginarları dörde kesin ve

şekillerini bozmadan sıralayın. Aralarını mısır ve domatesleri yerleştirin. Üzerine soğanları serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Dereotunu ince kıyın. Pizzayı fırından çıkardıktan sonra dereotu ile süsleyin. 5 dakika bekletip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169453 • adı:Enginarlı Pizza • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 10:36