



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV PIZZASI

250 gr. un
50 gr. margarin
3/4 su bardağı ılık su
Üzeri için:
100 gr. kaşar peyniri
8 dilim sucuk
2 adet domates
1 çorba kaşığı fesleğen veya kekik
5 adet siyah zeytin
3 adet yeşil biber

Un ve eritilmiş margarini hızlı bir şekilde yoğuralım. Kıvrıntılı bir kıvam aldığıında ılık suyu yavaş yavaş ekleyelim. Sertçe bir hamur elde edelim. Hamuru yuvarlak bir beze yapıp unlayalım. Beze sararak 10 dakika dinlendirelim. Daha sonra açarak, hafifçe yağlanmış bir pay kalıbına yerleştirelim. Kenarlarını parmaklarımızla bastırarak yükseltelim. 200 dereceli ısıtılmış fırına sürelim. 15 dakika kadar pişirelim. Domatesleri halka halka doğrayalım. Hamurun üstüne yerleştirelim. Fesleğeni serpiştirelim, diğer bütün malzemeyi doğrayıp yerleştirerek pizzayı tekrar fırına sürelim. 10 dakika kadar pişirdikten sonra kaşar peynirini dilimleyip üzerine yerleştirdikten sonra eriyince fırından alıp dilimleyerek servis yapalım.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.02.2024