



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI ÇİKOLATALI PİZZA

Oktay Usta

- 2 Su bardağı un
- 2 Çorba kaşığı toz şeker
- 1 Tatlı kaşığı kuru maya
- 3 Çorba kaşığı zeytinyağı
- Alabildiği kadar su
- Üzeri için:
- 5 Çorba kaşığı krem çikolata
- 1 Su bardağı kavrulmuş fındık

Karıştırma kabına unu döküyoruz. Kuru mayayı, toz şekerini de ilave edip harmanlıyoruz. Ortasını açıp, zeytinyağını döküp ılık su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediyoruz. Hamuru yoğurduktan sonra 5 dk. dinlendiriyoruz. Tezgâha ve hamurun üzerine un serpip merdaneyle kurşun kalem kalınlığına gelinceye kadar açıyoruz. Yağlanmış fırın tepsisinin içine alıp, hamurun kenarlarına parmak ucuyla su sürüp ince bir şekilde kıvrarak ortada bir havuz oluşturuyoruz. Tepside 5 dk. daha mayalandırıp önceden ısıtılmış 220 derecelik fırında 10 dk. pişiriyoruz. Fırından çıkan pizzayı servis tabağına alıp kavanozlarla satılan krem çikolatadan ortasına koyarak kaşıkla veya spatulayla yayıyoruz. Havuzun ortasını çikolatayla dolduruyoruz. Çikolata oda ısısında ve yumuşak olmalı. Bütün fındıkları pizzamızı pişirmeden 180 derecelik fırında 10 dk. fırınlayarak kızartıyoruz. Soğuduktan sonra tezgâh üzerinde merdaneyle kırıp çikolatanın üzerine bolca serpiştiriyoruz. Dilim dilim keserek servis ediyoruz.

