



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRUTTİ Dİ MARE PİZZA

Üzeri için:

1 kutu domates püresi

1 top mozzarella peyniri

6 adet mantar

1 kutu ton balığı (kalamar ya da farklı deniz mahsülleri kullanabilirsiniz)

Kekik

Hamuru için:

550 gram Un

5 gr maya

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 çorba kaşığı zeytinyağı

300 ml su

Tuz

Pizza hamuru için maya, tuz, toz şeker, zeytinyağı ve suyu derin bir kaba alıp mikserin en düşük ayarında çırpın. Daha sonra unu ekleyip hamuru yoğurun. Hamuru yuvarlayıp üzerini bir bezle kapatarak 3 saat kadar dinlendirin.

Dinlenen hamuru üç eşit parçaya bölüp merdane ya da elle döndürerek açın.

Pizza tabanının üzerine önce domates sos, daha sonra mozzarella peynirini yayın.

Üzerine dilimlenmiş mantar ve ton balığını dizin. Kekik serpip önceden ısıtılmış 250 dereceye ayarlı fırında 5-6 dakika pişirin.

Dilimleyerek servis yapın.

