



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GLÜTENSİZ TAZE PEYNİRLİ PİZZA

250 gr glütensiz un karışımı  
1 çay kaşığı tuz  
1 adet yumurta  
50 ml su  
30 ml zeytinyağı  
10 gr Pakmaya Yaş Maya  
1 kahve fincanı süt  
Üzeri için:  
2 yemek kaşığı ev yapımı domates püresi  
200 gr taze top peynir  
10-12 adet kiraz domates  
1 adet haşlanmış patates  
2 yemek kaşığı lor peyniri  
1 dal taze kekik  
1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

Hamur malzemesini hamur yoğurma kabına alın. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurun üzerini bezle örtüp oda ısısında yarım saat dinlendirin.

Hamuru glütensiz un serpilmiş tezgahın üzerine merdane yardımı ile açın. Hamuru pizza tepsisine aktarın, elinizle bastırarak her tarafa eşit şekilde dağılmasını sağlayın.

Hamurun üzerine ev yapımı domates püresi sürün, enine ikiye kesilmiş domatesleri, tek tek küçük taze peynirleri, haşlandıktan sonra rendelenmiş patatesi, lor peynirini ve taze kekik yapraklarını ekleyerek dekoratif bir şekilde pizzanızı tamamlayın.

Pizza hamurunu bu şekilde oda ısısında, yarım saat daha bekletin.

Daha sonra 200 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin.

Pizzanız pişince fırından alın, henüz sıcakken malzemenin üzerine sızma zeytinyağı gezdirin. Dilimleyip servis yapın.

