



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜNEY İTALYA USULÜ PIZZA

Hamur için:

125 gr. Un

10 gr. Maya

1/4 çay kaşığı Tuz

1 yemek kaşığı Zeytinyağı

70-80 ml Su, ılık

Üzeri için:

300 gr. ince Soğan halkaları

Tuz

Biberiye

4 yemek kaşığı Zeytinyağı

Un, maya, tuz, su ve zeytinyağı ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Oda sıcaklığında yaklaşık 20 dakika kabarmaya bırakın.

Hamuru tekrar kısa bir süre yoğurun, daha sonra unlanmış tezgahta yuvarlak bir (27-30 cm) hamur açınız, yağlanmış cam kaseye yerleştirin.

Pizza tabanına süzölmüş domatesi sürün, tuz, karabiber ve kekik ilave edin.

Üstüne soğan halkalarını dizin, zeytinyağı, tuz ve biberiye serpererek fırınlayın.