



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İKİ PEYNİRLİ DOMATESLİ PİZZA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 tatlı kaşığı tuz

100 g oda sıcaklığında tereyağı

1 su bardağı ılık süt

İç malzeme:

10 - 15 adet kiraz domates

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 - 1,5 su bardağı rendelenmiş tulum peyniri

1 tatlı kaşığı taze kekik

Unu derin bir kaba eleyin, mayayı ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Üzerine tuz, tereyağı ve ılık sütü ekleyin. Hafif ele yapışan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini kapatın ve 35-40 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve kısa bir süre yoğurun. Pişirme kağıdı üzerine alın ve merdane ile 30 cm çapında açın. Hamuru pişirme kağıdı ile birlikte fırın tepsisine alın. Domatesleri halka şeklinde kesin.

Rendelenmiş kaşar peynirini hamurun üzerine, kenar kısımlarında daha fazla, orta kısımda az olacak şekilde serpin. Domatesleri hamurun kenarından 4 cm boşluk bırakarak dizin. Üzerine rendelenmiş tulum peyniri ve kekik serpin. Hamurun kenarını domateslerin üzerine doğru kapatın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

