



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCE HAMURLU PİZZA

Tuğba Kılıç

Hamur için:

2 su bardağı un (süzgeç ile eleyelim)

1/2 su bardağı mısır unu

1,5 yemek kaşığı zeytinyağı

2 çay kaşığı instant maya

2 çay bardağı su

2 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz şeker

1 diş sarımsak

2 çay kaşığı kekik

Tabana Dolgusu İçin

1 orta boy domates

1 küçük soğan ince kıyılmış

1 tatlı kaşığı salça

1 küp şeker

Üzeri için:

Salam

Sucuk

Mantar

Çekirdeği çıkarılmış zeytin

Rendelenmiş kaşar peyniri

Roka

Hamur malzemesinin su hariç derin bir kaba koyuyoruz, suyu ekleyip yoğurmaya başlıyoruz .İlk başta birşeyler eksikmiş gibi gelecek :) hiçbirşey eksik değil hamur kıvamına gelene kadar yoğuralım top haline getirelim başka bir kaba un serpip top yaptığımız hamurumuzu kaba koyalım üzerini sıkıca strech folyo ile kapatıp buzdolabında 1 saat mayalanması için beklemeye alalım .

Biz bu sırada ince kıydığımız soğanları ve rendelediğimiz domatesleri az yağda pişirmeye başlayalım,salçasını ve şekerini ekleyip sosumuzu hazırlayalım ve onu da soğumaya bırakalım.

Salam, sucuk, mantar ve zeytinlerimizi minik minik doğrayalım.

Buzdolabında mayalanmaya bıraktığımız hamurumuzu alıp ikiye keselim.İki tane top hamurumuz oldu böylece.

Hamurumuza rendelediğimiz sarımsak ve kekiklerimizi de ekleyelim. Un serptiğimiz düz bir zeminde fırın kabınıza sığacak şekilde önce elimiz daha sonra merdane yardımı ile ince hamur elde edelim.Fırın kabımızın tabanını margarin ile yağlayıp açtığımız hamurumuzu koyalım,üzerine domates sosumuzdan sürelim.

En alta rende kaşarlarımız gelecek şekilde , iç malzemelerimizi ekleyelim.

180 derece ısıttığımız fırınımızda 15-20 dk kadar pişirelim.