



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VE LOR PEYNİRLİ PİZZA

Hamuru için:

1 su bardağı sıvı yağ

4,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1 yemek kaşığı kuru maya

1 su bardağı ılık su

1 tatlı kaşığı toz şeker

Harç için:

Yarım demet ıspanak

1 su bardağı lor peyniri

Yarım demet taze nane

3 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 su bardağı ılık suyun içine kuru maya ve toz şekeri koyarak bir kaşıkla karıştırın ve ılık bir ortamda 5 dakika kadar kabarması için bekletin. Derin bir karıştırma kabının içine un, sıvı yağ, su ve tuzu koyun. Üzerine de hazırladığınız mayalı harcı ekleyip yoğurmaya başlayın. Hamur iyice karışıp malzemeler birbiriyle özleşene kadar sıkıca yoğurun ve üzerini nemli bir bezle örterek en az 30 dakika ılık bir ortamda mayalanmaya bırakın. Ispanakların sadece yaprak kısımlarını yarım santimetre genişliğinde çok ince ince dilimleyin, sonra da bir kabın içine alıp üzerine tuz ve karabiberi ekleyin. Zeytinyağı ve lor peyniriyle beraber naneyi de ilave edip bir kaşık yardımıyla iyice karıştırın.

Öte yandan bekleyen pizza hamurunu yağlanmış fırın tepsisine en fazla bir parmak kalınlığında yayın. Tepsie yaydığınız pizza hamurunun üzerine ıspanaklı ve lorlu harcınızı güzelce yerleştirin. 175 dereceye ayarlanmış fırında en fazla 35 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

