



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KABAK VE MOZARELLALI PİZZA

Philips su ısıtıcınız ile 200 ml suyu 40°C'de ısıtın. Un, maya ve bir tutam tuzu bir kase içinde karıştırın ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve ılık sıcak suyun yarısını ekleyin. (Hamur kancalı bir el mikseri kullanarak) hamur iyice karışana kadar, gerekirse azar azar su ekleyerek karıştırın. Hamur düzgün ve esnek olana kadar mutfak tezgahında 5-10 dakika yoğurun. Hamuru tekrar kaseye koyun, selofan ile üzerini örtün ve 45-60 dakika [?] hacmi iki katına çıkana kadar bekletin. Zeytinyağının geri kalanını, tat katmak için sarımsak, İtalyan otları, tuz ve biber ile karıştırın. Küp şeklinde doğranmış sakız kabağının içine koyun ve dik konuma getirin. Fırını 220°C'de önceden ısıtın. Hamuru iki parçaya ayırın ve unlanmış mutfak tezgahı üzerinde yaklaşık 25 cm boyutunda daireler hazırlayın. Yağlanmış pizza tavasına her bir daireyi serin. Mozzarella dilimlerini hamur üzerine yerleştirin ve tuz ve biber ile tatlandırın. Küp doğranmış sakız kabağını pizza üzerine yerleştirin. Kaseden bitki yağını üzerine serpin. Pizzaları fırının ortasında (eğer gerekliyse sırasıyla) kızarıncaya kadar 20 dakika boyunca pişirin. Fırından çıkarın ve roka yaprakları ile kaplayın.