



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KALIN TABANLI PİZZA

Hamuru için:

- 1 su bardağı ılık süt
- 5 gram instant maya (1/2 paket)
- 1/2 tatlı kaşığı toz şeker
- 3 su bardağı un
- 1 çay kaşığı deniz tuzu

Üzeri için:

- 8 adet kültür mantarı
- 1 adet renkli dolmalık biber
- 1 adet orta boy domates
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 top suda mozzarella
- 2 dal taze fesleğen

Instant mayayı, toz şeker ilavesiyle birlikte ılık sütle karıştırın. Mayanın aktive olması için 5 dakika kadar bekletin.

Azar azar eklediğiniz un ve tuz ilavesiyle hamur karışımını toparlanana kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun.

Ayrı ve temiz bir kaba aldığınız hamurun üzerini nemli bir bezle örttükten sonra mayalanması için oda ısısında 30 dakika bekletin.

Mayalanan hamuru, hafifçe yağlanıp unlanmış fırın tepsisi üzerine alın. Elinizi yağa batırın. Parmak uçlarınız yardımıyla hamuru kalıp boyutunda büyüterek açın. Kenar kısımlarını yüksek, orta kısmını alçak bırakın.

Mozzarella peynirini ince halkalar halinde dilimleyin. Domatesi yarım ay şeklinde, sap kısımlarını alıp üzerini nemli bir bezle sildiğiniz mantarları ince ince kesin.

Sarımsakları küçük parçalar halinde kıyın. Renkli dolmalık biberi temizleyip jülyen şeklinde kesin. Taze fesleğen yapraklarını ayıklayın.

Rendelenmiş kaşar peynirini hamurun üzerine serpiştirin. Mantar dilimlerini dizin. Mozzarella halkalarını hamurun üzerine dizip sarımsak parçaları, renkli biber ve domates dilimleriyle üzerlerini kaplayın.

İç kısmı malzeme dolgulu yuvarlak bir pide formu alan hamuru, fırın tepsisinde 15-20 dakika kadar yeniden mayalanmaya bırakın.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarıp kabarana kadar pişirin. Fırından çıkardığınız sıcak pide pizzanın üzerine arzuya göre hafifçe su serpip temiz bir bezle sardıktan sonra ilk sıcaklığı gidene kadar bekletin. Taze fesleğen yapraklarıyla süslediğiniz pizzayı, servis edin.



© lezzetler.com tarif no:154953 • adı:Kalın Tabanlı Pizza • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:22.04.2025 - 20:13