



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KALPLİ PİZZA

Hamur için:

- 2 su bardağı un
- 1 paket instant maya
- 1 çay bardağı ılık su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Sos için:

- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz

Üst Malzemeler:

- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 kırmızı biber (kalp şeklinde kesilmiş)
- 8-10 dilim sucuk (kalp şeklinde kesilmiş)
- Siyah zeytin dilimleri
- 1 domates (kalp şeklinde kesilmiş)

Unu geniş bir kaba alın. Üzerine instant maya, tuz ve şekeri ekleyin.

Ilık suyu ve zeytinyağını ekleyerek yumuşak, ele yapışmayan bir hamur yoğurun.

Hamurun üzerini örtüp ılık bir ortamda 30 dakika mayalanmaya bırakın.

Küçük bir tavada zeytinyağı, salça, sarımsak, kekik ve tuzu karıştırarak 2-3 dakika pişirin.

Mayalanan hamuru unlanmış tezgaha alın.

Hamuru oklava veya merdane ile kalp şekline getirin.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine hamuru yerleştirin.

Sucuk, biber ve domatesleri kalp şeklinde keserek hazırlayın. (Dilerseniz minik kalp kurabiye kalıpları kullanabilirsiniz.)

Hamurun üzerine hazırladığınız sosu yayın.

Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin.

Kalp şeklinde kestiğiniz tüm malzemeleri pizzanın üzerine düzenleyin.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında 15-18 dakika pişirin.

Kaşarlar eriyip üzeri hafifçe kızarıncaya fırından alın.



© lezzetler.com tarif no:182211 • adı:Kalpli Pizza • gönderen:dolu • indirme tarihi:11.04.2025 - 14:53