



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK İSVEÇ PIZZASI

Hamur için;
1 su bardağı ılık süt+ su karışımı
75 gr margarin
1 adet yumurta
1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
Aldığı kadar un
Sos için;
2 adet domates
2 diş sarımsak
Tuz
Kekik
1-2 yemek kaşığı margarin
3 yemek kaşığı ketçap
Üzerine;
50 gr sucuk
50 gr sosis
1 adet domates
1 adet çarliston biber
1 kutu konserve mısır
50 gr tilsit peyniri
50 gr mantar
50 gr biberli yeşil zeytin
1 adet közlenmiş kırmızı biber

Yoğurma kabına 2,5-3 su bardağı un alınır; toz şeker, tuz ve insant maya eklenip karıştırılır. Yumurta yağ ve ılık süt eklenip ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğrulur. Gerektiğinde un eklenir. Hamur üzeri örtülerek 45 dakika kadar mayalanmaya bırakılır. Bu arada sosu ve üst malzemeleri hazırlanır.

Domates rendelenip, sarımsaklar ezilir. Sana margarin, kekik, tuz ve ketçap eklenip karıştırılır.

Mantarlar yıkanıp, limonlu suda çok az haşlanır. (Ben konserve mantar kullandım.) Pizzanın üzerine konulacak malzemeler dilimlenir, tilsit peyniri rendelenir.

Mayalanan hamurdan parçalar kopartılıp, istenilen büyüklükte merdane ile açılır. (Ben büyük boy 2 adet pizza yaptım.) Üzerine sos sürülür. İsteğe göre sosisli-sucuklu ya da mantarlı-zeytinli üst malzemesi dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında bir süre pişirilir. Son olarak üzerlerine bolca rendelenmiş kaşar tilsit serpilerek, tilsit eriyinceye kadar fırında tutulur. Dilimlenerek servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:132172 • adı:Karışık İsveç Pizzası • gönderen:ibrahim • indirme tarihi:19.09.2024 - 14:50