



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK KARE PİZZA

3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı yaş maya
50 gr sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı su
2 yemek kaşığı domates
Domates salçası
1 tutam feslegen
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
25 gr mozerella peyniri
25 gr kaşar peyniri
1 adet sucuk
25 gr konserve mısır
20 gr siyah zeytin
3 adet yeşil biber
2 adet köz kırmızı biber

Unu karıştırma kabına alıyoruz ve ortasını havuz gibi açıyoruz. Unun üzerine tuzu serpiyoruz. Ortaya mayayı koyuyoruz. Mayanın üzerine yağı döküyoruz. Az da ılık su döküyoruz ve ortadan mayayı eriterek karıştırmaya başlıyoruz.

Açıyı genişleterek yoğuruyoruz. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar güzelce yoğuruyoruz. Hazırladığımız hamuru yuvarlayıp mayalanmaya bırakıyoruz.

Sosu için, domatesi bir kaseye rendeliyoruz. İçine domates salçasını, doğranmış sarımsağı ve fesleğeni ilave ediyoruz.

Tuzunu, karabiberini attıktan sonra sanayağını da koyuyoruz ve sosumuzu karıştırıyoruz. Üst malzemeleri için, peynirleri rendeliyoruz. Sucuğu, biberi ve çekirdekleri çıkarılmış zeytini dilimliyoruz. Köz biberi doğruyoruz. Mayalanan hamurun üzerine az un serpiyoruz ve merdaneyle kare hamur açıyoruz. Kenarlarını da keserek hamuru kare şekline getiriyoruz. Kesince çıkan hamur parçalarını birleştirip tekrar açıyoruz ve dört kenar için fitil şeklinde kesiyoruz.

Kare hamurumuzu yağlı kağıt üzerine alıyoruz ve ters çevirdiğimiz tepsinin üzerine koyuyoruz. Kare hamurun kenarlarını suyla ıslatıyoruz ve fitil hamurları da kenarlara yapıştırıyoruz. Hamurun üzerine sosu sürüyoruz. Sosun üzerine mozzarella ve kaşar rendesi serpiyoruz. Üstüne sucuğu, biberleri ve zeytini koyuyoruz. Mısırı serpiyoruz. Önceden ısıtılmış 240 derecelik fırında pişiriyoruz.



© lezzetler.com tarif no:120344 • adı:Karışık Kare Pizza • gönderen:Göksen • indirme tarihi:11.05.2025 - 01:58