



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK PİZZA

4-5 su bardağı un
2 yemek kaşığı instant kuru maya
1 yemek kaşığı şeker
yarım yemek kaşığı tuz
2 su bardağı ılık su (470ml)
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Pizzanın altına serpmek için:
2 yemek kaşığı mısır unu
Üzeri için:
Rendelenmiş mozzarella peyniri
Sucuk
Mantar
Zeytin
Pizza Sosu:
2 su bardağı domates sosu (ketçap değil)
1 çay kaşığı kekik
1 çay fesleğen
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 diş dövülmüş sarımsak

Önce hamur için malzemelerin hepsini (mısır unu hariç) bir kapta karıştırıp, yumuşak bir hamur elde ediyoruz.

Fazla yoğurmaya gerek yok 5 dakika yeterli.

Ağzını streçle kapatıp 30 dakika mayalanmaya bırakıyoruz.

Mayalanan hamuru iki eşit parçaya bölüp pizza tepsisinin büyüklüğünde açıyoruz (resimdeki tepsinin boyutu 40 cm).

Her iki tepsiye birer yemek kaşığı mısır unu serpiyoruz ve açtığımız hamuru üzerine yayıyoruz.

Pizzanın hamuru pişerken fazla kabarmaması için çatalla her tarafını deliyoruz.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişiriyoruz.

Bu arada sosu ve üzerinin malzemelerini hazırlıyoruz.

Pizza Sosu için, 2 su bardağı domates sosu (ketçap değil) Veya 4 yemek kaşığı domates salçası ve 1 çay bardağı su karışımı ya da 3-4 tane rendelenmiş domates ve 1 yemek kaşığı domates salçası ve baharatlardan eklenir, karıştırılır.

Yarı pişen hamuru fırından alıp üzerine sosu kaşıkla sürüyoruz ve rendelenmiş mozzarella peynirini ve diğer üst malzemeleri dizip fırının alt katında yaklaşık 20 dakika pişiriyoruz veya kenarları kızarıncaya kadar.

Dilimlemeden önce 5 dakika dinlendiriyoruz.



© lezzetler.com tarif no:146902 • adı:Karışık Pizza • gönderen:kuruş • indirme tarihi:05.04.2025 - 09:49