



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK PİZZA

Hamuru için:

6 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

5,5 su bardağı un

2 yemek kaşığı maya

1 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

2 su bardağı ılık su

1 çay bardağı ılık süt

Sosu için:

3 adet büyük boyd omates

1 tatlı kaşığı domates salçası

2 diş rendelenmiş sarımsak

4 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı kuru kekik(isteğe bağlı)

Üzeri için:

200 gram rendelenmiş kaşar peyniri

100 gram mantar(doğranmış)

2 adet kırmızı kapya biber(doğranmış)

150 gram sucuk (incecik dilimlenmiş)

Derin ve geniş bir kabın içerisine zeytinyağı, ılık su ve süt, toz şeker ve mayayı koyun. Güzelce karıştırın.

Ardından bu sıvıların üzerine unu eleyerek azar azar ilave edin. Kontrollü bir şekilde ilave edin ve yoğurmaya başlayın. Unun fazla kaçmamasına özen gösterin.

Bu sırada içerisine tuzu da koyarak yumuşacık, ele yapışmayan bir hamur elde edin.

Hamurun üzerine streç filmle ya da nemli bir bezle hava almayacak şekilde örtün. Oda sıcaklığında 40 dakika mayalanmaya bırakın.

Bu sırada sosu hazırlayın. Sos tenceresinin içerisine zeytinyağını ve sarımsakları alın, hafifçe soteleyin.

Üzerine rendelenmiş domatesler ve domates salçasını alın. Güzelce karıştırarak pişirin. Üzerine toz şekeri de ekleyin.

Kıvamı güzelce yoğunlaştığında tuz ve baharatlarını atarak ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Mayalanan hamuru üç eşit parçaya ayırın. Unlanmış tezgahın üzerinde borcamınızın ya da fırın tepsinizin boyutlarında açın.

Ardından yağlanmış yuvarlak borcama, fırın tepsisine ya da var pizza taşınızın üzerine aktarın.

Orta kısımlarına çatalla minik delikler atın. Bu şekilde pişerken çok kabarmayacak ve kalın bir hamur olmayacaktır.

Bu hamuru 200 derecede önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika kadar pişirin.

Çıkarıp üzerine sosunu sürün ve malzemelerini dizin Ardından tekrar fırına verin ve 10 dakika daha pişirin.

Çıkarıp üzerine dondurucuda bekletilmiş ve rendelenmiş kaşar peynirlerini serpin. 5-10 dakika daha malzemeler yumuşayıp, peynir üzerinde iyice eriyene kadar pişirin.

Çıkarıp kenarlarına dilerseniz fırça yardımıyla zeytinyağı sürerek servis edin.