



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK PİZZA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık su

2,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 çay bardağı ılık su

1 yumurta

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Sos için:

3 adet rendelenmiş domates

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

0,5 çay kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı kekik

Üst malzeme:

2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

2 su bardağı ince dilimlenmiş sucuk

1,5 su bardağı ince dilimlenmiş salam

1 su bardağı dilimlenmiş sosis

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Tuz, toz şeker, su, yumurta ve sıvı yağı ilave edip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Rendelenmiş domates, sıvı yağ, tuz ve toz şekeri bir tencereye alın. Orta ateşte arada karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve suyunu çekinceye kadar pişirmeye devam edin. Ocaktan alın, kekiği ilave edip karıştırın ve soğumaya bırakın.

2 adet fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 200°C

Turbo pişirme: 190°C

Hamuru unlanmış tezgaha alıp bir kez daha yoğurun ve 2 eşit parçaya bölün. Bir parçasını unlanmış tezgaha merdane ile 28 cm çapında açın. Açtığınız bu hamurun kenarlarında 2 cm boşluk bırakarak parmaklarınızın ucu ile orta kısmını biraz inceltin. Fırın tepsisine alın, hazırladığınız sosun yarısını hamurun çukur olan kısmına yayın. Üzerine yarım su bardağı kaşar peyniri rendesi serpin. Sucuk, salam ve sosislerin yarısını sıralayın. Üzerine yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Diğer hamuru da aynı şekilde açıp ikinci fırın tepsisine alın ve üzerini hazırlayın. Tepsileri fırına yerleştirin ve pişirin. Pişirmenin 10. dakikasında tepsilerin yerlerini değiştirin ve pişirmeye devam edin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 14 - 16 dakika

Fırından çıkarıp sıcak veya ılık olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169468 • ad:Karışık Pizza • gönderen:Gül • indirme tarihi:29.03.2025 - 23:28