



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK PİZZA

<https://cook.com.tr>

Taze Kaşar 300 Gram
Siyah Zeytin 1 Tutam
Un 4 Su Bardağı
Sofra Tuzu 2 Çorba Kaşığı
Kekik 1 Çorba Kaşığı
Karabiber 1 Tutam
Pul Kırmızıbiber 1 Tutam
Su 1 Çay Bardağı
Kültür Mantarı 1 Tutam
Kurutulmuş Domates 1 Tutam
Mısır 1 Tutam
Domates Salçası 2 Yemek Kaşığı
Sosis 2 Adet
Yeşil Zeytin 1 Tutam
Yaş Maya (adet/küp) 1 Adet
Sucuk 10 Dilim
Sıvı Yağ 1 Çay Bardağı
Sıvı Yağ 2 Yemek Kaşığı

Yaş mayayı bir kabın içine boşaltın ve çok az su ekleyerek eritin. Çukur bir kaba unu boşaltın ve ortasında bir çukur açın. Çukurun içine tuz, yaş maya ve 1 çay bardağı sıvı yağı ekleyin ve yoğurmaya başlayın. Hamurun daha kolay bütünleşmesi için kıvamını tutturduktan sonra bir tepsiye alın ve avucunuzun içiyle dışarıya bastırarak yoğurma işlemine devam edin. Yoğurma işleminiz tamamlanınca hamurun mayalanması için kabın üzerini COOK Streç Film ile kaplayın ve 10 dakika bekletin.

Bir kabın içerisine salça, sıvıyağ, pul biber, karabiber, çok hafif nane, çok hafif kimyon, tuz ekleyip iyice karıştırın.

Sosisleri ve mantarları doğrayın. Tepsinize COOK Kesilmiş Yağlı Pişirme Kağıdı'nı serin. Mayalanmış olan hamurunuzu çıkarın. Tezgahı hafif unlayın ve hamuru oklava yardımı ile genişleterek açın. Açtığınız hamuru COOK Kesilmiş Yağlı Pişirme Kağıdı üzerine yerleştirin. İki ayrı hamur oluşacağı için iki ayrı hamuru iki ayrı tepside fırına koyun ve 180°C'de 4-5 dk pişirin. Pişirdiğiniz hamurları fırından çıkarın, üzerlerine hazırladığınız sosu sürün, her yerine gelecek şekilde kaşarı serpiştirin ve istediğiniz malzemeleri üzerine ekleyin ve en son üzerine tekrar kaşar serpiştirin.

180°C'lik fırında malzemeler pişene kadar yani yaklaşık olarak 20 dakika pişirin.

Pizzayı fırından çıkardıktan sonra daha gevrek olması için 1-2 dk bekletip daha sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170572 • adı:Karışık Pizza • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:30.03.2025 - 00:04