



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK PİZZA

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

2,5 bardak un
1,5 kaşık maya
1 bardak ılık su
2 adet domates
150 gr rendelenmiş kaşar peyniri
5 adet mantar
50 gr zeytin
6 dilim salam
1 kaşık mısır
Zeytinyağı
Tuz

Unu eleyip ortasını açın: toz halindeki bira mayasını serpin. Az da tuz ekleyin, yavaş yavaş ılık su ilave ederek yapışkan, yumuşak bir hamur yapın. İcap ederse bir miktar daha ılık su kullanabilirsiniz. Hazırladığınız hamuru düz bir zemine çıkartın, yapışkan olan hamuru ele yapışmayacak kıvama gelene kadar yoğurmaya devam edin. Kıvamı gelince un serpilmiş toprak bir kabın içine koyun, üzerine de ıslak bez örterek 2 saat dinlendirin. Zamanı dolunca kabaran hamuru tekrar unlu zeminde yoğurun ve merdane ile düzleştirin. Ardından hamurun kenarlarını kabarıp yapmak için parmaklarınızla ortasından çevresine doğru hafifçe bastırın, en kenar kısımlarına dokunmayın, şişik kalsın. Yağlanmış bir tepsiye yerleştirin.

Salamı, mantarı, kabuksuz domatesi ve çekirdeği çıkarılmış zeytini ince ince dilimlere kesin. Mısırı haşlayıp suyunu iyice süzün. Hamurun üzerine sırasıyla peynir, mantar, domates ve salamı yerleştirin. Mısır ve zeytinleri serpiştirin. En sona zeytinyağı gezdirerek 180-190 derecede pişirin.



Fotoğraf "Özlem Çelik" tarafından gönderildi. 05.05.2020