



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEKLİ SEBZELİ PİZZA

3 su bardağı un
2 su bardağı kepekli un
1/2 yemek kaşığı Pakmaya Kuru Maya (10g)
1 çay kaşığı toz şeker,
1.5 su bardağı ılık su
2 çay kaşığı tuz
1 adet patlıcan
1 adet kabak
1 adet sarı dolmalık biber
1 kahve fincanı mısır
3 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
4 adet domates
2 dal taze kekik
Taze çekilmiş karabiber
1 kase rendelenmiş kaşar peyniri

Pakmaya 2 çay kaşığı şeker ve ılık su ile eritin ve 15 dakika bekletin. Karıştırıp, kabarıncaya kadar bekletin. Hamur yoğurma kabına unları eleyin.

Tuzu ekleyip harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp, mayalı suyu dökün. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar karıştırın.

Hamuru top şeklinde toparlayın. Üzerini bir bezle örtüp ılık ortamda 1 saat mayalanması için bekletin. Domates püresi için kalan domatesleri mutfak robotunda iyice ezin.

Taze kekik, 1 yemek kaşığı zeytinyağı tuz ve taze çekilmiş karabiberini ilave edin.

Sos tenceresine alıp, kıvamı yarıya inene dek pişirin. Ocaktan alın, soğumaya bırakın.

Hamuru yeterince mayalandırdıktan sonra, un serpilmiş tezgahın üzerinde merdane ile 3 mm inceliğinde dikdörtgen şeklinde açın.

Patlıcanın, kabağın kabuklarını alacalı soyup ince uzun şeritler halinde kesin.

Dolmalık biberi de ince uzun şeritler halinde kesin. 1 adet domatesin çekirdeklerini temizleyip küp şeklinde doğrayın.

2 yemek kaşığı zeytinyağını tavada ısıtıp; doğramış olduğunuz sebzeleri ve küp şeklinde doğranmış domatesi hafifçe kavurun.

Tuzunu ekleyip ocaktan alın. Hamuru yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın.

Üzerine domates püresi sürün. Önceden ısıtılmış 180°C'ye ayarlı fırında 10 dakika pişirip fırından alın ve sebzeleri ve mısırı yayın.

Peyniri serpin. Tekrar fırına verip peynirler kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:121820 • adı:Kepekli Sebzeli Pizza • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:14.05.2025 - 06:36