



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIKLI PIZZA

Hamur için:

300 gr un

4 gr kuru maya

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

2 diş sarımsak

1 yemek kaşığı zeytinyağı

3 yemek kaşığı ince dilimlenmiş adaçayı

250 gr küp şeklinde kesilmiş domates

100 gr kızılçık

3 yemek kaşığı domates salçası

1 soğan

150 gr füme hindi göğsü (Dilimlenmiş)

100 gr çedar peyniri

1 top mozerella

1/2 demet fesleğen

Tuz

Karabiber

Hamur ve mayayı karıştırın, 175ml ılık su, yağ ve tuzla yoğurun. (Hamur yapışmamalıdır) Üzerini örttüğünüz hamuru kabarması için ortalama 1 saat sıcak bir ortamda bekletin. Sarımsağın kabuğunu soyun ve ezin. Kızgın yağda altın sarısı olana kadar kızartın, adaçayını ekleyin ve kısa süre soteleyin. Domatesleri ve kızılçıkları ekleyin. 5 dakika karıştırarak pişirin. Domates salçasıyla birlikte tuz ve biber ilave edin. Soğanı soyun ve halka halinde kesin. Füme hindiyi ince dilimler halinde kesin. Çedar peynirini rendeleyin, mozerellayı küp şeklinde kesin ve iki peyniri karıştırın. Fırını 220 derecede ısıtın ve tepsiye yağlı kâğıt yerleştirin. Hamuru ince, düz ve yuvarlak bir taban haline getirin. (Kenarları biraz daha kalın olmalıdır) kızılçıklı karışımını hamura yayın, üzerine hindi dilimlerini ve soğan halkalarını dizin. Peyniri ilave edin ve pizzayı fırının alt tarafında yaklaşık 25 dakika pişirin. Fesleğeni yıkayın, yapraklarını ayırın. Pizzanın üzerine serpip servis edin.

