



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KLASİK PİZZA

Hamuru İçin:

500 gram un

300 ml. su (ılık)

20 gram zeytinyağı

20 gram yaş maya

12 gram tuz

Domates Sos:

5 adet domates

4 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 tutam tuz

Üzeri İçin:

250 gram suda mozzarella

1/2 demet taze fesleğen

4 adet domates

Unu eleyin ve bir kaba aktarın.

Yaş mayayı ve diğer malzemeleri ekleyin. Yoğurmaya başlayın en son tuzu ekleyip hamur haline getirin.

Tezgahı unlayın ve bezeler halinde mayalandırın.

Zeytinyağını tavada ısıtın ve kabuklarını soyup rendelediğiniz domatesleri ekleyin.

Karabiber ve tuzu ekleyerek lezzetlendirin, kaynayana kadar pişirin ve sonra soğumaya bırakın.

Mayalanan hamur bezelerini Elinizle gelişi güzel açarak genişletin.

Soğuyan sosu ekleyin, kabuklarını soyduğunuz domatesleri ince halkalar şeklinde kesin ve sosun üzerine yerleştirin. Domateslerin aralarına ve üzerlerine gelecek şekilde mozzarella peynirlerini ekleyin.

Önceden ısıtılmış 165 derecelik fırında fansız programda 10 dakika pişirin.

Fırından çıkınca üzerine fesleğen yapraklarını ekleyin ve servis edin.

