



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTELİ ANADOLU PİZZA

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

3.5 su bardağı un  
1 su bardağı ılık su  
1 yemek kaşığı toz maya  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
2 çay kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Sosu için:  
1 yemek kaşığı domates salçası  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Kekik  
Üzeri için:  
Yarım su bardağı kavurma  
12-15 fıstıklı misket köfte  
6-7 dilim pastırma  
1 sarı biber  
4-5 arpacık soğan  
4-5 kurutulmuş domates  
150 g civil peyniri (Erzurum yöresi)  
1 tatlı kaşığı sumak  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı nane  
1 çay kaşığı kimyon  
Fıstıklı köfte için:  
500 g kıyma  
1 soğan  
3-4 tutam maydanoz  
2 yemek kaşığı galeta unu  
1 yemek kaşığı biber salçası  
Yarım çay bardağı tuzsuz antepfıstığı  
Kimyon  
Karabiber  
Tuz

Ilık suyu yoğurma kabına alın. Maya ve şekerini ekleyip 5 dakika bekletin. Tuz ve zeytinyağı ekleyin. Unu azar azar ve eleyerek ilave edin ve 5 dakika yoğurun. Gerekirse un ekleyin. Üzerini örtterek mayalanmaya bırakın. Fıstıklı köfte için kıymayı, rendelediğiniz soğanı, galeta ununu, ince doğranmış maydanozu ve biber salçasını bir karıştırma kabına alarak yoğurun. Antep fıstıklarını ekleyin. Tuz ve baharatlarını ilave edip iyice yoğurun. Hazırladığınız köfte harcından küçük parçalar koparın. Elinizde yuvarlayarak misket şekli verin. Dinlenen pizza hamurunu unlanmış tezgahta elinizle bastırarak merdane ile açın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın. Sosu için tüm malzemeyi bir kasede karıştırıp hamurun üzerine yayın. Fıstıklı misket köfteleri, kavurmayı, küp doğradığınız sarı biberi ve baharatları pizzanın üzerine ekleyin. 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından çıkarıp rendelenmiş civil peynirini ve ortadan ikiye kestiğiniz arpacık soğanlarını serpip peynir eriyene kadar tekrar pişirin. Sıcak servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:128935 • adi:Köfteli Anadolu Pizza • gönderen:hulusi • indirme tarihi:05.04.2025 - 03:20