



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ PİZZA

Hamuru İçin:

500 gram un

1 paket instant maya

300 ml.su

1 tatlı kaşığı tuz

Misket Köfteler İçin:

200 gram kıyma

1 diş sarımsak

1/2 su bardağı galeta unu

1/2 adet soğan

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı karabiber

Üzeri İçin:

4 adet domates

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

100 gram kaşar peyniri

1/4 bağ semizotu

Unu geniş bir kabın içine eleyin.

Maya ve diğer malzemeleri ekleyip pürüzsüz oluncaya kadar yoğurun.

60 gr?lık bezeler halinde unlu tezgah üzerinde, üzeri streç filmle örtülü olacak şekilde mayalandırın.

Domatesleri rendeleyin. Tavayı ısıtın ve zeytinyağını ilave edin.

Isınan tereyağın içinde domatesleri kaynayana kadar pişirin ve baharatlandırın.

Kıymayı bir kabın içine alın.

Tüm malzemeleri ilave edip, iyice karıştıncaya kadar yoğurun.

Ceviz büyüklüğünde olacak şekilde yuvarlayıp, şeklini verin.

Fırında 200 derecede 15 dakika pişirin. Köfteler hazır.

Mayalanan hamurları parmak uçlarınızla genişletin.

Domates sosu sürün ve rendelenmiş kaşarı ilave edin.

Köfteleri de ilave edip fırında 10-15 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp üzerine temizlenmiş ayıklanmış semizotlarıyla renk verin.



© lezzetler.com tarif no:154976 • adi:Köfteli Pizza • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:10.05.2025 - 16:09