



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOKOREÇLİ PİZZA

<https://haber7.com>

Hamuru için:

1 kilogram un

100 ml.zeytinyağı

550 ml.ılık su

20 gram tuz

5 gram maya

Sosu için:

3 adet doğranmış domates

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı zeytinyağı

1 diş sarımsak

3 dal taze fesleğen

1/4 çay kaşığı tuz

1/4 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Kokoreç harcı için:

200 gram kokoreç (yağ oranı ayarlanmış)

1/2 adet orta boy domates

1/2 adet orta boy yeşil biber

1/2 tatlı kaşığı kuru kekik

1/2 tatlı kaşığı pul biber

1/4 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

1/2 adet mozzarella peyniri (top şeklinde, suda bekletilmiş)

Hamur malzemelerini sırasıyla karıştırma kabına alıp tüm malzemeyi pürüzsüz bir kıvam alana kadar yoğurun.

180 gramlık bezelere ayırdığınız hamurları üzerlerine nemli bir bez kapatıp dinlenmeye alın.

Pizza sosu için; doğranmış domates, domates salçası, zeytinyağı, rendelenmiş sarımsak, doğranmış taze fesleğen yaprakları, tuz ve taze çekilmiş tane karabiberi püre haline getirin. Tat kontrolü yapın.

Kokoreç harcı için; yağ oranını ayarladığınız kokoreci, baharat ilavesiyle incecik çekin. Domates ve yeşil biberi ince ince dilimleyin. Suda mozzarella peynirini küçük parçalara ayırın.

İncecik açılan hamur bezesi üzerine ince bir kat domates sos sürün.

Kokoreç harcını eşit oranda hamurun üzerine dağıtın. Domates ve sivri biber parçalarını ekleyin. Suda mozzarella parçalarını katıp taş fırında oldukça kısa bir süre (4 dakika) pişirin. Gevrek bir kıvam alan pizzayı paylaşın.



© lezzetler.com tarif no:155015 • adi:Kokoreçli Pizza • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:15.04.2025 - 01:38