



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LÜTENİTSA SOSLU VE PEYNİRLİ PİZZA

Bir kavanoz Penguen Lütenitsa

3 su bardağı ekmeklik un

1 çay kaşığı kuru aktif maya

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 su bardağı su

Bir tutam tuz

400 gr çeçil peyniri (az tuzlu/doğranmış)

4 adet süt mozerella (diilimlenmiş)

Roka, nar ekşisi

Krema veya yoğurt

Tüm hamur malzemesini karıştırıp yoğurun, yuvarlayıp üzeri kapalı ılık bir yerde bir saat dinlendirin.

Hamuru mutfak tezgahına alıp birkaç dakika yoğurun; iki eşit parçaya bölün.

Her bir hamuru demir tava çapında açın.

Kenarlarına krema veya yogurt sürüp, biraz kalın bırakabilirsiniz.

Döküm demir tavayı ocakta ısıtın; hamuru tavaya aktarın.

Üzerine zeytinyağı gezdirin ve fırçayla eşit olarak dağıtın.

Peynirlerin yarısını koyup; üzerine kalın bir tabaka Penguen Lütenitsa sosunu ekleyip 5 dk pişirin.

220°C'de ısınmış fırına atıp kenarları kızarana kadar yaklaşık 20 dk pişirin; üzerine roka ve nar ekşisi serpiştirip sıcak olarak servis yapın.

Diğer hamura da aynı işlemi yapın veya daha sonra pişirecekseniz yuvarlayıp içine biraz yağ sürülmüş kapalı bir kaptaki buzdolabında 4 gün tutabilirsiniz.

