



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİZZA MARGARİTA

Sahrap Soysal

Hamur İçin;
1/2 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı dolusu toz maya
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tozşeker
Aldığı kadar un
Sos için;
1/2 su bardağı domates püresi
4 yemek kaşığı zeytinyağı
4 çay kaşığı kuru kekik
nane
Üzeri İçin;
200 gr taze kültür mantarı (veya 1 su bardağı konserve mantar)
12-15 adet siyah ya da yeşil zeytin
1/2 su bardağı konserve mısır
1 su bardağı rendelenmiş tost kaşarı (veya dil peyniri)

Ilık su ve sıvıyağı yoğurma kabına aktardıktan sonra üzerine toz mayayı serpiştirip çatal yardımıyla yarım dakika kadar karıştırın.

Üzerine tuz ve şekeri ekleyip çatal yardımıyla 1 dakika daha hızlı hızlı karıştırın. Unu da yavaş yavaş ilave edip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Mutfak tezgahının üzerine bir yemek kaşığı kadar un serpiştirip, hazırladığınız hamuru unlu yüzeyde 4-5 dakika kadar yoğurun. Üzerini hafif nemli bir mutfak peçetesiyle örtüp dinlenmesi ve kabarması için 60 dakika kadar bekletin.

Diğer taraftan, sos için domates püresi, zeytinyağı nane ve kekiği bir kasede karıştırın. Mantarları yıkayıp uzunlamasına incecik dilimleyin.

Bu arada dinlenen hamurdan orta boy bir portakal büyüklüğünde parça koparıp yuvarlayın. Kalan parçayı bir buzdolabı poşetine sarıp buzluga atabilirsiniz. Kullanacağınız zaman çıkarın ve oda ısısına getirdiğiniz hamuru yine pizza yapmak için kullanabilirsiniz.

Dinlenen hamur, iyice yağladığınız fırın kabına yarım parmak kalınlığında ve 23-25 cm çapında olacak şekilde yayın. Üzerine domates sosu kaşıkla gezdirip mantar, doğranmış zeytin ve mısırları her tarafına eşit şekilde dağılacak şekilde yayın.

Üzerine peynir serpiştirip 20 dakika daha bekletip iyice mayalandırın.

Pizzayı 10 dakika önceden ısıtıp 175 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında 20-22 dakika pişirin.

Kenarları çabuk kurur dikkatli olun. Fırından çıkarıp dilimleyerek sıcak sıcak servise sunun.