



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PİZZA

- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı az ılık su
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 çay bardağı su
- 1 yemek kaşığı salça
- 250 gram rendelenmiş kaşar
- 6/7 adet mantar
- 1 adet doğranmış kırmızı biber
- 1 adet doğranmış yeşil biber

Mayayı ve şekerini 1 su bardağından az ılık suda güzelce eritin.

2 su bardağı unu hamur kabınıza döküp ortasını havuz şeklinde açın ve tuz ekleyin.

Hazırladığınız maya ve şeker karışımını da ekleyip yoğurma işlemine geçin.

Yoğurma sonrası hamurunuzu 30dk bekletmeye alın.

Fırın tepsinizin iç kısmını yağımızla hafif yağlayın.

Hamura elinizle veya merdane ile açarak tepsiye yerleştirin, kenarlarına bir miktar peynir doldurulacağınız için hamurun tepsi kenar duvarına taşması lazım. Ardından, rendelenmiş kaşar peynirini tepsi kenarlarına yayın ve taşan hamuru içe doğru kenarlık yapın. Zaten bu pizzanın tek farkı kenarların da kaşar olması.

Kenarlar hazır olduğunda salçanızı suyun içinde eritip kenar kısımlara değıdirmeden hamurun üzerine yayın.

Son olarak önce kalan kaşar peyniri, mantar ve biberleri üzerine serpiştirin.

220 derecede yaklaşık 30 dakika kadar pişirin.