



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI VE ERİTME PEYNİRLİ PİZZA

250 gr buğday unu  
150 ml ılık su  
Yarım paket Pakmaya Ekşi Mayalı Esmer Ekmek Harcı  
1 çay kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Pizza malzemesi için:  
6-7 adet mantar  
4-5 adet bebe kabak  
10 adet taze sultani bezelye  
4 adet eritme üçgen peynir  
30 gr parmesan peyniri  
Sosu için:  
1 tatlı kaşığı ketçap  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 tatlı kaşığı zeytinyağı  
1 tutam kekik  
1 adet közlenmiş kapyra biber

Buğday ununu hamur yoğurma kabına aktarın. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcının tamamını ekleyin. Tuzu ekleyip harmanlayın. Zeytinyağını ekleyip hafifçe karıştırın. En son kontrollü olarak ölçülü suyu yavaş yavaş ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurun üzerini örtün, oda ısısında, mayalanması için 30-45 dakika dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz hamuru bir kez daha yoğurun. Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Hamurdan 2 eşit parça elde edin. Avucunuzda toparlayıp her hamurdan orta boy, yuvarlak pizza kalınlığında hamurlar elde edin. Yağlı kağıt üzerine yerleştirip üzerlerine hafifçe un serpin ve ikinci kez mayalanması için 30 dakika daha dinlendirin.

Sosu için tüm malzemeyi karıştırın. Sosunuz hazır. Dinlendirdiğiniz pizza hamurların üzerine hazırladığınız sostan sürün. Dilimlenmiş mantarları, boyuna ikiye kesilmiş bebe kabakları, temizlenmiş taze sultani bezelyeleri serpin. En son küçük parçalara ayırdığınız eritme üçgen peynirleri de malzemelerin arasına paylaşın.

Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında, 20 dakika pişirin. İsteğe göre incecik tıraşlanmış parmesan peyniri eşliğinde, sıcak sıcak servis yapın.

