



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA MARGARİTA

1/2 kg un
30 gr maya
1 kaşık
Yeteri kadar ılık su
Üzeri için:
1/2 kg olgun domates
2 parça mozzarella peyniri
Bol zeytinyağı

1/2 kg un, 30 gr maya, 1 kaşık tuz ve yeteri kadar ılık suyla pizza hamuru hazırlanır. Mozzarella peyniri dilimlenir. Domatesler kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranır. Pizza hamuru elle 0,5 cm'ye incelineye kadar açılıp yağa bulanmış pizza tavaına yerleştirilir. Üstüne domates parçaları ve peynir konur. Bol zeytinyağı ile, 180°C'deki kızdırılmış fırına sürülür. 30-35 dakika sonra, hamurun yüzü ve yanları nar gibi kızarıncaya tava fırından çıkarılır, sıcak sıcak servis yapılır. Arzu edilirse bir tutam mercanköşk ve 1-2 yaprak taze fesleğen de konulabilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 26.07.2022