



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA MARGHERİTA

1 büyük top taze mozzarella (ince dilimlenmiş)
2 yemek kasığı pesto sosu
15 tane kadar cherry domates
1/2 kap ve 2 yemek kasığı ilik sut
1/2 yemek kasığı bal
1 cay kasığı tuz
1 yemek kasığı margarin
1 tatli kasığı toz maya
1 ve 1/4 kap ve 2 yemek kasığı un
Tuz
Karabiber

Hamur için sut, bal, maya, tuz ve margarini karistirin. Unu da azar azar ekleyip karistirin, hamur olusturun. 5 dk. kadar yogurun. Bu islemi elinizle yapacaginiz gibi, ekmek yapma makinenizi ya da stand mixerinizi kullanabilirsiniz.

Hamuru hafif yaglanmış bir kapta uzeri ortulu olarak ilik bir yerde yaklasik bir saat mayalayin. Ben mayalama islemi için firini hafif ısıtip kapatıyorum ve hamuru burada mayalıyorum.

Hamuru yaklasik 25 cm. capında acin, parsomen kagidina koyun. (Yagli kagit olmamali, yagli kagit yuksek sicakliga dayanmiyor, hemen yaniyor) Uzerine pesto sos surun, peynirleri yerlestirin ve domatesleri koyun. Uzerine tuz, karabiber serpistirin.

Firininizi icinde pizza tasi ile birlikte 260 C ye ısıtin ve pizzayi altındaki kagit ile birlikte tasin uzerine yerlestirin ve yaklasik 10-15 dk. pisirin.

