



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARGHERİTA PİZZA

Hamuru için:

- 1 paket kurumaya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı ılık su
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4,5 su bardağı un

Sosu için:

- 1 adet büyük boy domates
- 1 tepeleme yemek kaşığı salça
- 1 çay bardağı sıcak su
- 3 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytin yağı
- 1 çay kaşığı kuru fesleğen
- Çay kaşığı ucuyla nane
- 1 çay kaşığı şeker
- Tuz

Hamuru güzelce 15-20 dakika boyunca yoğurun. Sakız kıvamında bir hamur elde edin.

Hamur oluşum sürecinde 3/4 yemek kaşığı zeytinyağı, yoğurma işleminde de 3/4 yemek kaşığı zeytinyağı kullanarak yumuşacık bir hamur el edin ve sıcak bir ortamda iki katına çıkana kadar bekletin.

Bu ölçülerle 2 adet orta boy pizza elde edebilirsiniz.

Mayalanan hamurumuzu elimizle güzelce açıp, üzerine tercihinize göre hazırladığımız sosdan sürüyoruz. Sırasıyla mozzarella peynir, ince dilimlenmiş çeri domateslerimizi dizip, önceden ısıtılmış 200 derece fırına atıyoruz.

Kontrollü bir pişirme sürecinin son 2 veya 3. dakikasında pizzamıza şerit doğradığımız fesleğenlerimizi de serpip, süreyi tamamlıyoruz.

Sıcakken dilimleyip servis yapabilirsiniz.

