



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PİZZA MARGHERİTA

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

2,5 yemek kaşığı zeytinyağı

1 su bardağı ılık su

Yarım tatlı kaşığı kuru maya

Yarım tatlı kaşığı tuz

Yarım tatlı kaşığı toz şeker

Sosu için:

4 adet orta boy domates

4 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı kekik

Üzeri için:

250 gram mozzarella

Taze fesleğen

Ilık su, toz şeker ve kuru mayayı küçük bir kaptaki karıştırıp, 10 dakika kadar bekletin.

Unu yoğurma kabına alıp tuzu ekleyin ve karıştırın.

Mayalı suyu ve zeytinyağını da ilave edip ortadan dışa doğru karıştırarak yoğurun.

Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurduğunuz hamuru streç filmle sararak 30 dakika kadar mayalandırın.

Bu esnada sosu için domatesi rendeleyin.

Sos tenceresinde kızdırdığınız zeytinyağına ekleyip 5 dakika kadar pişirin.

Kekik de ekleyip karıştırın ve soğuması için kenara alın.

Hamuru iki bezeye ayırıp unladığınız tezgahta elinizle çekiştirerek açın.

Pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirdiğiniz hamurun üzerine domates sosunu yayın.

Mozzarella'yı rendeleyip pizzaların üzerine bölüştürün.

Fırını 250 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra pizzaları fırına verin.

15 dakika kadar pişirip fırından alın ve üzerine fesleğen yapraklarını serpiştirin.

Birkaç dakika dinlendirip sıcak servis edin.

Not: Adını İtalyada 19. yüzyılın sonlarında tahtta oturan Kraliçe Savoylu Margherita'dan alan ve kırmızı-beyaz-yeşil renkleriyle İtalya'nın sembolü olan Margherita pizza, en temel pizza olarak görülüyor.



