



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA MARGHERİTA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamuru için:

2.5 su bardağı un

1 su bardağı ılık su

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Yarım tatlı kaşığı bal

1 tatlı kaşığı kuru maya

1 çay kaşığı tuz

Sosu için:

1 tatlı kaşığı domates salçası

3 adet domates

1 tatlı kaşığı acı sos

1 diş sarımsak

2 dal kekik

1 yemek kaşığı su

Üzeri için:

100 gram rokfor peyniri

150 gram mozzarella peyniri

100 gram kaşar peyniri

80 gram parmesan peyniri

Öncelikle pizza hamuru için kuru maya, bal ve suyu koyup pizza hamurunu karıştırın. Mayanın aktifleşmesi için 10 dakika bekleyin. Un ve tuzu eleyerek yoğurma kabına alın. Unun ortasını çukur şekilde açın. Bu kısma mayalı karışımı ve zeytinyağını ekleyin. Unu ortadan dışa doğru olacak şekilde karıştırın. Kıvam almaya başladığında ele yapışmayacak bir hamur elde edin. Hamur kabının üzerini streç film ile örterek dinlendirin. Sos için, rendelenmiş domates ve sarımsağı kavurun. Üzerine acı sos, taze kekik dalları, domates salçası ve çok az su ekleyerek birkaç dakika daha pişirin. Hazırladığınız sosu ocaktan alarak soğuması için kenarda bekletin. Mayalanan pizza hamurunu 3 eşit parçaya ayırın. Unlanmış mutfak tezgahında bezeleri elinizle yuvarlak olacak şekilde açın. Fırın tepsisinin tabanını yağlayın veya yağlı kağıt serin. Açtığınız hamurları tepsilere yerleştirin. Pizzaların üzerine önce rendelenmiş mozzarella peyniri, ardından ufalanmış rokfor peyniri, daha sonra rendelenmiş parmesan ve rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin. Dilerseniz, pizzayı dörde bölerek her parçasına tek peynir de kullanabilirsiniz. Hazırladığınız pizzaları önceden ısıtılmış 250 dereceli fırında 15-20 dakika kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:178119 • adi:Pizza Margherita • gönderen:Gül • indirme tarihi:26.03.2025 - 02:34