



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA MARGHARİTA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 ölçü pizza hamuru
2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
3-4 domates
1 diş ezilmiş sarımsak
½ çay kaşığı tuz
170 g mozzarella peyniri
6-7 tane taze fesleğen yaprağı ya da 1 çay kaşığı kuru fesleğen
60 g kadar taze parçalanmış parmesan peyniri

Soyulmuş, çekirdekleri alınmış ve suyu sıkılarak iri parçalar halinde kesilmiş domates 1 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz ve ezilmiş sarımsakla tatlandırılır. Yağlanmış pizza kalıbına hamur yayılır. Hamurun üzeri zeytinyağı ile hafifçe yağlanır. Rendelenmiş ya da çok ince dilimlenmiş mozzarella peyniri üzerine yerleştirilir. Peynirin üzerine de domatesler yerleştirilir. Üzerine bir miktar daha zeytinyağı gezdirilir. Pizza fırınında 250°C de 8-10 dakika altın sarısı renk alıncaya ve peynirler eriyinceye kadar pişirilir. Fırından alınarak üzerine parmesan ve taze fesleğen yaprağı serpilir. 2-3 dakika daha fırınlanarak servise alınır.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 27.01.2022