



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEXİCAN PİZZA

Kıtır pizza hamuru için:

175 gr un

10 gr yaş maya

3 kahve fincanı ılık su

5 gr tuz

Domates sos için:

5 domates

1 adet soğan

2 diş sarımsak

60 gr domates salçası

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı kekik

Üzeri için:

100 gr rendelenmiş mozerella peyniri

1 Adet Keskinöğlü tavuk göğüs eti

20 yeşil kokteyl zeytin

1 çay bardağı konserve tane mısır

100 gr mantar

1 çorba kaşığı acı sos

Bir kaptaki ılık su, maya, tuz ve şekeri karıştırıp 15-20 dakika bekletin.

Unu geniş bir kaba alıp ortasını havuz gibi açın. Mayalı suyu ilave edin.

Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp mayalanması için 30 dakika bekletin.

Mayalanan hamuru 4 eşit parçaya ayırın. Hamurları un serpilmiş bir zeminde merdaneyle 20 cm çapında açın.

Pizza sosu için; soğan ve sarımsakları soyup kıyın. Domatesleri rendeleyin. Zeytinyağını bir tavada ısıtın. Soğan

ve sarımsakları ilave edip kavurun. Rendelenmiş domatesleri ekleyip 5 dakika pişirin. Salçayı ilave edip 5

dakika daha pişirin üzerine kekiğide ilave ettikten sonra Pizza sosunu soğumaya bırakın.

Tavuk etini haşlayıp süzün ve küp küp doğrayın. Mantarları temizleyip ince ince doğrayın

Zeytinleri dilimleyin. Yağlanmış fırın tepsisine hamurları yerleştirip üzerine mozzarella peyniri serpin. Tavuk eti,

kokteyl zeytin, mısır, mantar ve acı sosu bir kaptaki karıştırıp pizzanın üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 200

dereceye ayarlı fırında 8-10 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

