



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MINİ PİZZA

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

1 su bardağı ılık süt

Yarım tatlı kaşığı kuru maya

Yarım tatlı kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

Sosu için:

2 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı acı sos

1 yemek kaşığı ılık su

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı kekik

Üzeri için:

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

10 cherry domates

Yarım su bardağı dilimlenmiş siyah zeytin

Yarım su bardağı dilimlenmiş yeşil zeytin

Pizza hamurunu yapmakla başlayın. Ilık süt, kuru maya ve toz şekerini küçük bir kaptaki karıştırın. Mayanın işleme geçmesi için 10 dakika kadar bekletin.

Unu derin bir kabın içine eleyin, tuzu da ilave ederek kabın ortasında boşluk açın.

Mayalı karışımı un kabına ekledikten sonra bütün malzemeleri ortasından kenarlarına doğru karıştırın.

Yavaş yavaş toparlanan pizza hamurunu yuvarlayıp büyük bir beze haline getirin.

Üzerini streç filmle kaplayın ve oda ısısında mayalanması için yarım saat kadar bekletin.

Bu sırada pizza sosunu hazırlayın. Domates salçasını ve acı sosu ılık suyla karıştırarak kıvamını yumuşatın.

Zeytinyağı ve kekik ilave edip güzelce karıştırın.

Mayalanan pizza hamurunu küçük küçük bezelere ayırın. Mutfak tezgahını hafifçe unlayın.

Hamur bezelerini tezgahın üstünde elinizle büyütüp, küçük yuvarlaklar olacak şekilde açın.

Daha sonra fırın tepsisine dizin.

Hazırladığınız sosu, bir kaşık yardımıyla hamurların üzerine güzelce sürün. Hamurların kenar kısımlarına sos sürmemeye dikkat edin.

Malzemeleri sırasıyla, rendelenmiş kaşar peyniri, dilimlenmiş cherry domates ve dilimlenmiş zeytinleri pizzaların üzerine eşit olarak yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 220 derecelik fırında 15 dakika kadar pişirin. Kaşar peynirlerin erimesi servise hazır olduğu anlamına gelir.

Sıcak sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:146703 • adı:Mini Pizza • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:05.05.2025 - 07:34