



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MISIR UNLU KARADENİZ PİZZA

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

Ktır hamur için:

175 g mısır unu

1 çay bardağı un

10 g yaş maya

2 çay bardağı ılık su

5 g tuz

2.5 g tozşeker

Turşu kavurması için:

Yarım kg fasulye turşusu

2 diş sarımsak

1 adet soğan

Tuz

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Üzeri için:

200 g tel peynir (Trabzon peyniri)

Yarım su bardağı konserve mısır

Fasulye turşusu kavurması

Bir kaptaki ılık su, maya, tuz ve şekerini karıştırıp kabarcıkaya kadar 15-20 dakika bekletin. Mısır unu ve unu hamur yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın. Mayalı suyu ilave edin. Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp mayalanması için 30 dakika bekletin. Turşuları bir tencereye alın ve üzerine bir litre su ilave edin. Hafif ateşte turşular yumuşayınca kadar pişirip bir süzgece alın ve süzülmesini bekleyin. Soğuyan ve süzülen fasulye turşularını suyu iyice çıkıncaya kadar sıkın. Zeytinyağını bir tencerede ısıtın. Piyazlık doğradığınız soğanları ve ezdiğiniz sarımsakları pembeleşinceye kadar kavurun. 3-4 cm kalınlığında doğradığınız fasulye turşularını ekleyin ağır ateşte karıştırarak kavurup soğumaya bırakın. Mayalanan hamuru tekrar yoğurun ve un serpilmiş bir zeminde merdaneyle 20 cm çapında açın. Pizza hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine mısır, turşu kavurması ve tel peyniri ekleyin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10-12 dakika pişirin. Pizzayı dilimleyip servis yapın.



