



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZZARELLA PEYNİRLİ PİZZA

5 gram yaş maya

600 ml su

1 kg un

1 yemek kaşığı tuz

Sosu için:

400 gram rendelenmiş domates

1.5 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı fesleğen

Yarım Türk kahvesi fincanı zeytinyağı

Üzeri için:

400 gram renkli kiraz domates

500 gram mozzarella peyniri

1.5 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı

Taze fesleğen

Hamur için mayayı oda ısısındaki suyla karıştırın. Yavaşça un ilave edip 5 dakika yoğurun. Tuzu ekleyip elastik ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 40 dakika mayalanmaya bırakın. Sos için gereken tüm malzemeyi bir kaseinin içinde karıştırın. Hamuru 220-230 gramlık bezelere ayırın. Üzerini nemli bir bezle kapatıp oda ısısında 6-8 saat dinlendirin. 1 adet bezeyi ara sıra unlayarak ve elinizle 28 cm çapında açın. Kenarlarını yuvarlayıp şekil verin. Fırın tepsisine yerleştirip üzerine sosun 1/4'ünü yayın. Önceden ısıtılmış 250-300 derece fırında 10 dakika pişirin. Üzerine boyuna ikiye kesilmiş domatesleri, peyniri yerleştirip yeniden fırına verin ve 3 dakika daha pişirin. Kalan bezeleri de aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine zeytinyağı gezdirip taze fesleğen yapraklarıyla süsleyin ve sıcak olarak servis yapın.

