



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİKLİ PİZZA

1,5 su bardağı un
1/2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 yemek kaşığı süt
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
2 yemek kaşığı reçel (tanesiz)
3 yemek kaşığı su
1 kilogram mürdüm eriği
1 yemek kaşığı esmer şeker
Servisi için:
3 yemek kaşığı pudra şekeri

Pizza hamurunu hazırlamak için; ılık su ile karıştırdığınız kuru mayayı, aktif hale gelmesi için 10 dakika kadar bekletin.

Elenmiş unu mutfak tezgahı üzerine alın, orta kısmını havuz şeklinde açın. Zeytinyağı, toz şeker ve sütü ekleyin. Ilık suda beklettiğiniz kuru mayayı unun orta kısmına dökün. Kenar kısımlarda kalan unu ortaya doğru alarak sıvı malzemelerle kuru malzemeleri birbirine karıştırın.

Kurumaması için üzerine nemli bir bez örttüğünüz pizza hamurunu oda ısısında 30 dakika kadar bekletin.

Toparlanan hamuru geniş bir tepsiye alın. Sonrasında kolayca açabilmek için üzerini streç film ile kapladıktan sonra buzdolabında 30 dakika kadar bekletin.

Buzdolabında bekleyen hamuru hafif bir şekilde unladığınız mutfak tezgahı üzerinde oklava ya da merdane yardımıyla yaklaşık 28 cm. çapında açın.

Su ile kıvamını açtığınız tanesiz reçel ile pizza tabanını ince bir kat halinde sıvayın. Bol suda yıkadığınız mürdüm eriklerini ortadan ikiye kestikten sonra çekirdeklerini çıkartın.

Pizzanın kenar kısımlarını ortadan ikiye kesilmiş mürdüm erikleri ile döşemeye başlayın. Orta kısımlara yaklaştıkça mürdüm eriklerini incelterek kullanın. Yuvarlak daireler şeklinde tüm erikleri pizzanın üzerine dizin. Esmer şekeri karamelize olmaları için mürdüm eriklerinin üzerine serpiştirin. Açtığınız pizza hamurunu yağlı kağıt üzerine aldıktan sonra fırının orta katında bulunan ızgara teli üzerine yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 250 derece fırında 10-12 dakika kadar pizzayı pişirin. Sıcak sıcak fırından çıkan pizzayı dilimledikten sonra servis edin.



© lezzetler.com tarif no:155006 • adı:Mürdüm Erikli Pizza • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:01.05.2025 - 23:53