NAPOLİ PİZZASI

Hamur için:
2,5 su bardağı un
1,5 çorba kaşığı maya
tuz
Üstüne:
1/2 kg olgun domates
2 parça peynir
4 tane ançuez balığı (tuza yatırılmış)
zeytinyağı

Pizza hamuru malzemesinden hazırlanır. Peynirler dilim dilim doğranır. Domateslerin kabukları soyulur, çekirdekleri çıkarılıp doğranır. Ançuezler bol suda yakınar ve kılçıkları çıkarılıp dört parçaya ayrılır. Hamur, son bir kere yoğrulup yarım santim inceliğinde açılır ve iyi yağlanmış pizza tepsisine yerleştirilir. Üstüne peynirler yayılır. Bunların üstüne domatesler konur. Ançuezler kareler halinde yerleştirilir ve bol miktarda zeytinyağı dökülür. Tava çok ısıdaki fırına sürülür ve yarım saat pişirilir, sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:48993 • adı:NAPOLİ PİZZASI • gönderen:yasemin&mükremin • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:40