



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NAPOLİTEN PİZZA

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): 4 kişilik pizza hamuru, 1/2 kg olgun domates, 2 parça mozzarella peyniri, tuza yatırılmış 4 ançuez, 2 tutam mercanköşk, bol zeytinyağı.

Yapılışı: Bir kişilik 4 veya dört kişilik 1 pizza tavası iyece yağa bulanın Mozzarella peyniri dilimlenir. Domatesler önce kaynar, sonra soğuk suya sokup çıkarılır ve kabukları soyulur, çekirdekleri çıkarılarak küçük küçük doğranır. Ançuezler tuzlarını gidermek için bol suda yıkanır, suyu süzildükten sonra ikiye bölünür ve kılçıkları çıkarılıp her balık dört filetoya ayrılır. Yarım kg un, 20 gr maya, 1 kaşık tuz ve yeteri kadar ılık suyla pizza hamuru hazırlanır. Hamur son defa yoğurulduktan sonra elle 0,5 cm inceliğinde açılır, pizza tavaasına (veya tavalara) yerleştirilir. Sonra bu hamurun üstüne doğranmış mozzarella peyniri yayılarak konur. Bunların üstüne domates konur. En üste de ançuez filetolarıyla kafesler yapılır. Mercanköşk serpidikten sonra gezdirerek bol zeytinyağı dökülür ve tava (veya tavaları) 180°C'deki, kızdırılmış fırına konur, 30-35 dakika kadar pişirilir. Pizza pişince yani hamurun yüzü ve yanları nar gibi kızarıncaya tava fırından çıkarılır ve sıcak sıcak servis yapılır.