



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAPOLİTEN PİZZASI

4 kişilik bir pizza hamuru,
1/2 kilo olgun domates,
2 parça mozzarella peyniri,
tuza yatırılmış 4 ançüez balığı,
2 tutam mezengüş otu,
bol zeytinyağı.

Birer kişilik 4 veya dört kişilik 1 pizza tavaşını iyice yağa bulamalı. Mozzarella peynirini dilim dilim doğramalı. Domatesleri önce kaynar, sonra soğuk suya sokup çıkarmalı ve kabuklarını soymalı, çekirdeklerini çıkarıp küçük parçalara doğramalı. Ançüezlerin tuzlarını gidermek için bunları bol akarsuda yıkamalı, suyunu süzdükten sonra ikiye ayırmalı ve kılçıklarını çıkarıp her balığı dört filetoya ayırmalı.

Yarım kilo un, 30 gram maya, 1 kaşık tuz ve yeteri kadar ılık suyla bir pizza hamuru hazırlamalı.

Hamuru son defa yoğurduktan sonra elle yarım santim inceliğinde açıp pizza tavaşına (veya tavalara) yerleştirmeli. Sonra bu hamurun üstüne mozzarella peyniri dilimlerini yayarak koymalı. Bunların üstüne domatesi yaymalı.

En üste de ançüez filetolarıyla kafesler yapmalı. Merzengüş otunu serptikten sonra gezdirerek bol zeytinyağı dökmeli ve tavayı veya tavaları 180 dereceye göre kızdırılmış fırına koyup 30 - 35 dakika kadar orada bırakmalı. Pizza pişince yani hamurun yüzü ve yanları nar gibi kızarınca tavayı fırından çıkarmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.