



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜ PIZZA

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

5 g toz maya

250 ml su

500 g un

3 g tuz

1.5 su bardağı süt

1 çay bardağı zeytinyağı

İç harcı için:

3-4 yemek kaşığı domates püresi

7-8 çeri domates

100 g mozzarella peyniri

8-10 dal fesleğen

5 kokteyl sosis

1 yumurta sarısı

Hamuru için mayayı yarım çay bardağı ılık suda 2-3 dakika bekletin. Un ve tuzu geniş bir yoğurma kabında harmanlayın. Maya, süt ve zeytinyağını ilave edip yoğurun. Hamuru yağlanmış bir kaba alıp üzerini nemli bir bezle örtün ve bir saat dinlendirin. Dinlenen hamuru bir merdane yardımıyla oval açın. Hamurun ortasını boş bırakın ve kenarlarını 1 cm kalınlığında şeritler halinde kesin. Domates püresi sürüp dilimlediğiniz mozzarella peyniri, sosis, fesleğen ve ortadan ikiye kestiğiniz çeri domatesleri koyup şeritleri hamurun ortasında birleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 210 derecede 20-25 dakika pişirin. Sıcak servis edin.

