



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ORTA SAHA PİZZA

1 kg Un  
500 ml Su (Soğuk)  
100 ml Su (Sıcak)  
10 g Kuru Maya  
1 çorba kaşığı Şeker  
1,5 çorba kaşığı Zeytinyağı  
6 diş Sarımsak  
6-7 çorba kaşığı Zeytinyağı  
2/3 paket Domates Püresi  
2/3 bağ Ispanak  
100 g Lor Peyniri  
4 çorba kaşığı Çam Fıstığı  
1 tatlı kaşığı Çekilmiş Karabiber  
1 tatlı kaşığı Tuz  
1 adet Kurutulmuş Acı Biber  
2 çorba kaşığı Zeytinyağı  
200 g Bergama Tulumu  
4 dilim Hindi Fümeli  
1 tatlı kaşığı Karabiber  
1 dal Biberiye  
4 tane Biber Turşusu  
1 çorba kaşığı Çörekotu

Hamuru yapmak için 500 ml soğuk su ile 100 ml sıcak suyu karıştırıp, 600 ml ılık su elde edin. Suyun içerisine 1 çorba kaşığı kuru maya ve 1 çorba kaşığı şeker koyup, kabın ılık kalabileceği bir yerde biraz bekletin.

1 kg unu tezgaha dökün. Mayalı su karışımına, 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve 1 tatlı kaşığı tuz koyup, karıştırın.

Unun ortasını açın ve mayalı suyu yavaş yavaş ilave ederek, pürüzsüz bir hamur kıvamına gelene kadar yoğurun ve üzerini bir bez ile örtüp biraz dinlendirin.

Domates sosu için sarımsakları soyun, ince ince doğrayın. Tavaya 6-7 çorba kaşığı zeytinyağı koyun domates püresini, sarımsakları ekleyip, önce orta sonra kısık ateşte sos kadar pişirin.

Vejetaryen iç için ıspanağı çiğden doğrayın ve lor, çam fıstığı ve baharatları karıştırın. 2 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin.

Tulumlu-hindi fümeli iç için, Bergama tulumunu iyice ezin. Domatesli sostan 4 çorba kaşığı ekleyin. 1 tatlı kaşığı karabiberi de ekleyip tüm malzemeleri birbirine girmesi için karıştırın. Hindi fümeyi uzun şeritler halinde kesip iç malzemesinin bir kenarına koyun.

Hamur bezesini merdaneyle açın. Tepsinizin boyutlarında açarak, tepsiye yerleştirin. Kalan hamur parçalarından futbol sahası çizgilerini hazırlayın. Hamurun tabanına domates sosunu yayın, yarısına vejetaryen, diğer yarısına tulumlu-hindi fümeli harcı ekleyin.

Biber turşusu ve çörekotunu da ekleyip 200 derecelik Arçelik Gurme Ankastre fırının alt rafında önce 15 dakika, sonra üzerinin de kızarması için üst rafa alarak 30 dakika daha pişirin.



© lezzetler.com tarif no:122747 • adi:Orta Saha Pizza • gönderen:helvam • indirme tarihi:18.04.2025 - 06:29