



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU KIRMIZI BİBERLİ KABAKLI PİZZA

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

Hamur için:

1 yumurta

2.5 su bardağı un

Yarım çay bardağı zeytinyağı

2 yemek kaşığı yoğurt

Yarım çay bardağı süt ya da su

20 gr yaş maya

1 tatlı kaşığı toz şeker, tuz

Üstü için:

2 adet kabak

3-4 adet kırmızı biber

2-3 sap taze soğan

250 gr mozzarella peyniri

Zeytinyağı

Karabiber, tuz

2 porsiyon karışık yeşillik (Roka, fesleğen, dereotu, maydanoz)

Sütü hafifçe ısıtın. Maya ve şekeri içine ilave edin ve 15 dakika bekleyin. Unu bir kaba alın. Mayalı sütü, yumurta, yoğurt, yağ ve tuzu ilave edip yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp 20 dakika mayalandırın. Pizza hamurunu açarak tepsiye yerleştirin. Yapışmaması için altını unlayın ya da tepsiye yağlı kağıt serin. Şekil verdiğiniz hamurun üzerine mozzarella peyniri (eğer yoksa dilediğiniz başka bir peynir de kullanabilirsiniz) ufalayın. Onun üzerine dilimlediğiniz kabakları, taze soğanı ve 2-3 tane böldüğünüz tombul kırmızı biberleri serpiştirin. Üzerlerinde hafifçe zeytinyağı gezdirin, çok az tuz serpiştirerek (peynirin tuz oranını göz önünde bulundurun) önceden 200°C ısıttığınız fırına sürün. Pizzanın tabanı kızarıncaya kadar fırından alıp üzerinde karabiber öğütün. Daha önce yıkayıp kuruttuğunuz otları bolca üzerine doldurup servise hazır hale getirin. Zaman kaybetmeden tüketin.

