



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU VE MANTARLI PIZZA

200 gr ekmeklik un
1,5 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
40 gr yaş maya
250 gr hardal otu
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
80 gr salamura shitaki mantarı
100 gr küp mozarella
¼ paket taze fesleğen
1 su bardağı limonata
80 gr kiraz domates
1/10 paket taze kekik
1/10 paket tarhan otu
1/10 paket taze fesleğen
2 yemek kaşığı balsamik sirkesi

Un, derin bir karıştırma kabına alınır ve ortası açılır. Yaş maya ılık su ile karıştırılıp unun ortasına dökülür ve çevresindeki unlar ile hafif şekilde kapatılıp mayalanması için 15 dakika bekletilir. Unun üzerinde çatlama olursa üzerine tuz serpilir ve yoğrulur. Sarımsak ve soğan çok ufak küp doğranır. Derin bir tavada eritilen tereyağına ilk olarak sarımsak, ardından soğan ilave edilerek kavrulduktan sonra shitaki mantarları ve hardal otu eklenir. 5 dakika kadar kavurup, tuz ve karabiber eklenir. Kiraz domatesler fırın kabına alındıktan sonra ince kıyılmış taze baharatlar ve balsamik ile marine edilir. Hamur, unlanmış bir tezgâhta boylamasına açılır, içerisine hardal otlu karışım yaydırılır ve kenarları katlanır. Hamur, unlanmış bir tezgâhta boylamasına açılır, içerisine hardal otlu karışım yaydırılır ve kenarları katlanır. Servis tabağına alınan pizzanın üzerine fesleğen yaprakları koyulur ve limonata ile servis edilir.

