



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ PİZZA

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Pizza Un

1 - 1,5 ay bardađı su

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Sos için:

1 ay bardađı su

Üst malzeme:

3 adet patates (haşlanmış)

1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı kimyon

0,5 tatlı kaşığı karabiber

0,5 tatlı kaşığı kuru nane

2,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 adet kuru soğan (halka şeklinde doğranmış)

2 - 3 adet taze soğan (ince kıyılmış)

1 adet kırmızıbiber (büyük boy paprika)

2 adet yeşilbiber (halka şeklinde doğranmış)

1 yumurta

1 tutam tuz

1 yemek kaşığı süzme yoğurt

Süslemek için:

2 - 3 yemek kaşığı soya filizi

2 - 3 dal dereotu

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 30 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Pizza un karışımına su ve sıvı yağ ilave ederek mikserin hamur karıştırıcı uçları veya el ile yaklaşık 2- 3 dakika iyice yoğurup üzerini kapatın.

Ambalajdan çıkan sos karışımını bir tabağa alın, suyu yavaş yavaş dökerek iyice karıştırın.

Haşlanmış patatesleri küp şeklinde doğrayın. Baharatları ekleyip karıştırın. Hamuru açarak yağlanmış kalıba alın, üzerine pizza sosunu yayın. Kaşar peyniri rendesinin 2-3 yemek kaşığını ayırıp kalanı sosun üzerine yayın.

Kuru soğanlardan başlayarak patatesli karışımı, taze soğanları ve biberleri hamurun üzerine yayıp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Yumurtayı tuz ile çırpın, üzerine süzme yoğurdu ve ayırdığınız kaşar peyniri rendesini ekleyip karıştırın.

Pişirmenin son 5 dakikasında bu karışımı pizzanın üzerine yayın ve pişirmeye devam edin.

Fırından çıkardıktan sonra üzerini soya filizi ve kıyılmış dereotu ile süsleyin. 7-8 dakika bekletip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169477 • adı:Patatesli Pizza • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 23:18