



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KITIR PİZZA

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

Hamur:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

2 yemek kaşığı ılık su

2 çay bardağı un

1,5 çay bardağı tam buğday unu

1 yumurta

1 çay kaşığı tuz

0,5 çay bardağı ılık su

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

2 adet patlıcan

0,5 çay kaşığı tuz

3 - 4 adet kurutulmuş domates

2 - 3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine 2 yemek kaşığı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine tam buğday unu ve beklettiğiniz mayayı alın. Yumurta, tuz, su ve zeytinyağını ilave edip yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp 40 dakika bekletin.

Patlıcanları yıkayıp alacalı soyun. 0,5 cm kalınlığında halka şeklinde dilimleyip derin bir kaba alın. Üzerine yarım çay kaşığı tuz serpin. Üzerini kapatacak kadar su ilave edin ve 10-15 dakika bekletin. Kurutulmuş domatesleri bir kaseye alıp üzerine sıcak su dökün ve 10 dakika bekletin. Süre sonunda patlıcanların suyunu eliniz ile sıkarak çıkarın. Kurutulmuş domatesin suyunu süzün ve küpler şeklinde kesin. Tavaya 1 yemek kaşığı zeytinyağı koyup orta ateşte ısıtın. İçine patlıcanları sıralayıp 2-3 dakika arkalı önlü hafifçe pişirin. Tavaya tekrar zeytinyağı koyup kurutulmuş domatesleri koyun ve karıştırarak 5 dakika kavurun. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Mayalanan hamuru kısa süre yoğurun. Hafif unlanmış tezgahta merdane ile 30 cm çapında açın. Fırın tepsisine alın ve üzerine rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını serpin. Kenarlarda 1 cm boşluk bırakarak üzerine patlıcan dilimleri ve kurutulmuş domatesi sıralayın, kalan rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Hamurun kenarlarını kaldırıp malzemelerin üzerine kapatın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 17 dakika

Fırından çıkarıp ılık olarak dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169479 • adı:Patlıcanlı Ktır Pizza • gönderen:Gül • indirme tarihi:28.04.2025 - 08:11