PATLICANLI PİZZA

1 su bardağı ılık su
1 paket yaşmaya
1 adet yumurta
1 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 kutu domates konservesi
1 çorba kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber
1 adet patlıcan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı rendelenmiş mozerella peyniri
1 adet kırmızı soğan
Bir tutam fesleğen

Maya ve şekeri yoğurma kabına alın ve her ikiside eriyene kadar kaşıkla karıştırın.
Üzerine ılık süt, ılık su ve yumurtayı ekleyin.
Şeker, un, tuz ve tereyağınıda ekledikten sonra kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğurun.
Üzerini nemli bir bezle örtüp 1 saat mayalanmasını bekleyin.
Domatesleri salçayla birlikte karıştırın.
Üzerine yağ, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.
Mayalanan hamuru merdane yardımıyla ince açın ve hazırladığınız sosu üzerine sürün.
Üzerine mozerella peynirini de yayın.
Patlıcanı yıkayıp kurulayın ve ince halkalar şeklinde doğrayın.
Patlıcanların üzerlerine fırçayla sanayağ eritip tuz ve karabiber karışımı sürün ve tavada iki taraflı olarak hafif kızartın.
Soğanıda halka halka doğrayın.
Patlıcan ve soğanları peynirin üzerine dizin.
Önceden 220 C?ye ısıtılmış fırında peynir eriyene kadar pişirin.
Üzerini ince kıydığınız fesleğenle süsleyin ve dilimleyerek sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:120368 • adı:Patlıcanlı Pizza • gönderen:Göksen • indirme tarihi:21.05.2024 - 18:24