



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİZZA

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Pizza Un

1 - 1,5 ay bardağı su

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Sos için:

1 ay bardağı su

Üzeri için:

4 - 5 adet patlıcan

10 adet kurutulmuş domates

1 diş sarımsak

1 yumurta

1 tutam tuz

4 yemek kaşığı galeta unu

2,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Süslemek için:

1 yemek kaşığı tane karabiber

0,5 demet maydanoz (kıyılmış)

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 34 cm)

Patlıcanları soyup 1 cm kalınlığında dilimleyin ve fırın tepsisine sıralayın. 200°C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkartıp kısa bir süre soğutun.

Kurutulmuş domatesleri küp şeklinde doğrayın. Sarımsağı ince kıyıp domateslerle karıştırın.

Yumurta ve tuzu derin bir kaseye alın ve atal yardımı ile çırpın. Ayrı bir kaba galeta ununu alın.

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

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Pizza un karışımına, su ve yağ ı ilave ederek mikserin hamur karıştırıcı uçları veya el ile yaklaşık 2- 3 dakika iyice yoğurun. Hamuru tepsiye yayın.

Ambalajdan çıkan sos karışımını derin bir kaseye alın, 1 çay bardağı suyu yavaş yavaş dökerek iyice karıştırın.

Sosunu hamurun üzerine sürün. Rendelenmiş kaşar peynirinin 2 su bardağını sosun üzerine yayın. Patlıcanları

önce yumurtaya, daha sonra galeta ununa bulayarak üzerine sıralayın. Aralara sarmısaklı kuru domatesleri

yayın. Fırının orta katında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarmadan 5 dakika önce pizzanın üzerine kalan yarım su bardağı kaşar peyniri rendesini ve tane karabiberleri serpin. Pişirmeye devam edin.

Fırından çıkardıktan sonra üzerine ince doğranmış maydanozları serpin. 5 dakika dinlendirip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169480 • adı:Patlıcanlı Pizza • gönderen:Gül • indirme tarihi:10.05.2025 - 01:54