



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI PİZZA

15 gr taze (yaş) maya
1 kahve kaşığı şeker
1/2 su bardağı + 1 çorba kaşığı ılık su
250 gr (2 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı zeytinyağı

Harcı:

100 gr (1/2 su bardağı) + 1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 büyük patlıcan (0,5 cm'lik dilimler halinde kesilip, acı suyu çıkarılmış)
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
400 gr domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kabaca doğranmış)
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı fesleğen (istenirse)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1/2 su bardağı kaşar peyniri rendesi
175 gr dil peyniri (ince ince ayrılmış)

Mayayı, küçük bir kasede ufalayıp, şekerini ve 1 çorba kaşığı ılık suyu katarak, krema kıvamına getiriniz. Kaseyi sıcak ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, maya kabarıp köpük köpük olana kadar bekletiniz.

Un ve tuzu ısıtılmış büyük bir kaseye eleyip, ortasını çukurlaştırarak, içine mayayı ve kalan 1/2 su bardağı ılık suyu katınız.

Spatula ya da parmaklarınızla maya ve suyu una yedirip, hamur kaseyi yanlarından ayırana kadar karıştırınız. Hamuru hafifçe unlanmış tezgaha çıkarıp 10 dakika (yapışırca tezgahı biraz daha unlayarak), esnek ve pürüzsüz olana kadar yoğurunuz.

Büyük kaseyi çalkalayıp iyice kuruladıktan sonra, 1 tatlı kaşığı zeytinyağıyla yağlayınız. Hamuru top yapıp, üstüne biraz un serptikten sonra, temiz ve nemli bir bezle örtünüz. Kaseyi, sıcak ve cereyansız bir yere koyup 45 dakika - 1 saat, hamur kabarıp hacmi yaklaşık 2 kat olana kadar bekletiniz.

Bu arada harcı hazırlamak için, 1/2 su bardağı zeytinyağı orta boy bir tavada kızdırınız. Patlıcanları koyup, sık sık döndürerek 6-7 dakika, her yanları pembeleşene kadar kızartınız. Delikli bir kepeçle patlıcanları kağıt peçete üstüne çıkarıp, yağını süzdürünüz.

Orta boy bir tencerede, 1 çorba kaşığı zeytinyağı kızdırınız. Soğan ve sarımsağı koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kavurunuz. Domates, domates salçası, fesleğen (istenirse) tuz ve biberi katıp, sosu arasıra karıştırarak 20-30 dakika, koyulaşıp biraz çekene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakınız.

önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230° C) getirip, ısıtınız.

Kalan 1 tatlı kaşığı zeytinyağıyla büyük fırın tepsisini yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Kabarmış hamuru kaseden çıkarıp, hafifçe unlanmış tezgahta 3 dakika yoğurduktan sonra, ikiye kesiniz. Hafifçe unlanmış merdane ile, her hamur parçasını 0,5 cm kalmınlığında açıp, geniş arayla tepsiye yerleştiriniz.

Domatesli sosu her iki hamura eşit olarak bölüp, kaşığın tersiyle yayın. Patlıcanları sosun üstüne dizip, kaşar peyniri rendesini serptikten sonra, dil peynirlerini en üste diziniz.

Pizzayı fırının orta katında 15-20 dakika, hamur pişip peynir eriyene kadar pişiriniz.

Pizzaları fırından çıkarıp, ısıtılmış servis tabaklarına aktararak, servis ediniz