



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BİBERLİ MANTARLI PİZZA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 ölçü pizza hamuru malzemeleri
¾ fincan eritme peynir (krem peynir olabilir)
1 yumurta
1 çay kaşığı kuru fesleğen
İnce doğranmış tatlı yeşil ve kırmızı biber
1 fincan mozzarella peyniri (dilimlenmiş)
2 çay kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
1 diş dilimlenmiş sarımsak
1 fincan taze mantar (dilimlenmiş)

Unun ¼ ü, şeker, tuz, yağ ve ılık su karıştırıldıktan sonra elektrikli mikserin en düşük hızında 30 saniye çırpılır.
Yüksek hızda 3 dakika daha karıştırılır.

Unun kalanı eklenerek yumuşak ve elastik bir hal alınca kadar yoğrulur.

Yağlanmış kaseye yerleştirilerek bir kez alt üst yapılır. 30 dakika dinlendirilir.

Tekrar yumruklanarak 10 dakika daha dinlenmeye bırakılır.

Dinlenme ortamının ılık olmasına dikkat edilir. Pizzanın yapılışı:

Yağlanmış ve galetayla unlanmış pizza kalıbına düzgünce açılarak yerleştirilir.

230 derecede önceden ısıtılmış fırında açık kahverenginde olana kadar (ortalama dakika) pişirilir.

Bu arada blendırdada krem peynir, yumurta, rendelenmiş parmesan peyniri, fesleğen sarımsak, ½ çay kaşığı biber iyice karıştırılır.

Karışım düzgünce hamurun üzerine yayılır.

Yeşil biber halkaları, dilimlenmiş mantarlarla birlikte karışımın üzerine yerleştirilir.

Üzerine mozzarella peyniri serpilir.

Peynir eriyinceye kadar tekrar fırınlanır.