



PEYNİRLİ DOMATESLİ PİZZA

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 su bardağı ılık su
2 çay kaşığı toz maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı kepekli veya normal un
300 gram mozzarella peyniri
13 adet çeri domates
Kekik sosu için:
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kuru kekik karışımı

Hamuru için bir kase içine su, maya ve toz şeker ekleyip karıştırdıktan sonra 10 dakika bekleyin. Zeytinyağını ve tuzu ekledikten sonra yavaş yavaş unu ekleyerek yoğurun. Kulak memesi kıvamına gelince un eklemeyi bırakın. Hamuru un yardımı ile tepsiye koyacağınız yağlı kağıt üzerinde veya doğrudan yağladığınız tepside elinizle açın. Üzerine yağlı kekik karışımını yayın. Peynir ve domatesi de ikiye bölüp orta kısmı üst tarafa gelecek şekilde dizin.

Pizzanın üzerine tuz serptikten sonra önceden ısıttığınız fırının üst rafına yakın bir bölümüne yerleştirip pişirin.

