PİLİÇ VE PEYNİRLİ KALZONE

1 Su Bardağı Ilık Su
15 Gram Kuru Maya
1/3 Çay Kaşığı Şeker
3 Su Bardağı Un
1/2 Çay Kaşığı Ezilmiş Rezene Tohumu
450 Gram Konkase Domates
1 Adet Tatlı Sivri Biber
1 Adet Büyük Soğan
2 Diş Sarımsak
Bir Tutam Kekik
Bir Tutam Mercanköşk
Bir Tutam Tuz
Bir Tutam Taze Çekilmiş Karabiber
200 Gram Beyaz Peynir
3 Çorba Kaşığı Rendelenmiş Parmesan Peyniri
5 Çorba Kaşığı margarin
200 Gram Piliç Göğsü
1 Çorba Kaşığı Mısırunu

Ön hazırlık olarak piliç göğüs etlerinin herbirini 4 parçaya bölün. Sivri biberin tohumlarını temizleyin. Soğan, sarımsak ve biberi ince ince doğrayın. Beyaz peyniri rendeleyin ve parmesan peyniri ile karıştırın. Fırınınızı 200 dereceye getirip ısıtın. Kalzone hamurunu, sosu ve harcı hazırlayın.Hamuru alıp eşit parçalara bölün. Her parçayı elle 2,5 cm kalınlığında, 15 cm çapında açın. Her hamurun ortasına 2 çorba kaşığı sos dökün ve üstüne yarım piliç göğsünü yerleştirin, yarım ay şeklinde kapatın. Ucunu bastırarak yapıştırın. Tepsiye dizilmiş kalzoneleri fırınınızın orta katında 20-25 dakika üzerleri kızarıncaya dek pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

Fotoğraf "son umut" tarafından gönderildi. 20.09.2015

© lezzetler.com tarif no:94144 • adı:Piliç ve Peynirli Kalzone • gönderen:komedyen • indirme tarihi:03.05.2024 - 03:26