



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PIRASALI GORGONZOLALI PİZZA

Hamur için:

125 gr. Un

10 gr. Maya

1/4 çay kaşığı Tuz

1 yemek kaşığı Zeytinyağı

70-80 ml Su, ılık

Üzeri için:

400 gr. Pırasa halkalarını 2 yemek kaşığı Ceviz yağında hafif pişiriniz

Tuz

Karabiber

150 gr. Gorgonzola, küçük parçalar halinde

Un, maya, tuz, su ve zeytinyağı ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Oda sıcaklığında yaklaşık 20 dakika kabarmaya bırakın.

Hamuru tekrar kısa bir süre yoğurun, daha sonra unlanmış tezgahta yuvarlak bir (27-30 cm) hamur açınız, yağlanmış cam kaseye yerleştirin.

Pizza tabanına süzölmüş domatesi sürün, tuz, karabiber ve kekik ilave edin.

Üstüne ceviz yağında pişirilmiş pırasa halkalarınız dizin, tuz ve biber serpin, gorgonzola peynir serpererek fırınlayın.

---