



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASALI VE İSPANAKLI POĞAÇA PİZZA

Hamur Malzemeleri:

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı

500 g tam buğday unu

1-2 çay kaşığı tuz

100 ml (yarım çay bardağı) sıvı yağ

100 ml (1 çay bardağı) ılık süt

100 ml (1 çay bardağı) ılık su

Üzeri için:

3 yemek kaşığı sıvı yağ

5-6 dilim kurutulmuş domates

2 dal pırasa

1 kilo ispanak

1/2 çay kaşığı tuz ve karabiber

2 yemek kaşığı pesto sos

200 g mozzarella peyniri, rendelenmiş

Hamuru için unu bir karıştırma kabına eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın. Daha sonra sıvı yağı ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar ölçülü ılık suyu ilave edin. Hamuru yoğurdukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun. Hamuru ikiye ayırın, üzerlerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 20 dakika bekletin.

Üzeri için sıvı yağı tencerede ısıtıp halka halka doğradığınız pırasaları ve zar şeklinde doğradığınız kurutulmuş domatesleri 5 dakika kavurun. Ocaktan alın, bir tutam tuz ile karabiberi ekleyerek tatlandırın.

Hamurları yeterince dinlendirdikten sonra un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Merdane yardımıyla inceltip yağlanmış pizza kalıbına yayın. Elinizle bastırarak kenarlarını içe doğru yarım santim kadar kıvrın. Diğer hamuru da aynı şekilde hazırlayın.

Hamurların üzerlerine pesto sos sürün. İrice doğranmış ispanakları, diri kıvamda kavurduğunuz kurutulmuş domatesli pırasayı serpin.

En son rendelenmiş mozzarella peynirini serpin. 190 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin.

