



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA ATIŞTIRMALIK

1,5 su bardağı (150 g) un
1 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Hamur Mayası
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağından biraz az (180 ml) ılık su
Üzeri İçin:
1 kapya biber
1 sarı dolmalık biber
1 kahve fincanı dilimlenmiş siyah zeytin
1 dal taze kekik
50 g tel peyniri
3 - 4 kiraz domates
1 yemek kaşığı salça
1-2 yemek kaşığı su
Yarım çay kaşığı karabiber
Dip Sos İçin:
Yarım su bardağı Pakmaya ŞefKrema
Yarım su bardağı süzme yoğurt
Yarım demet kıyılmış dereotu

Hamur için verilmiş tüm malzemeyi derin bir kapta karıştırıp yoğurun. Üzerini bir bezle örtüp 1,5-2 kat büyüene kadar mayalanmaya bırakın.
30 dakika kadar mayalanmış hamuru tekrar yoğurun. Un serpilmiş tezgahın üzerinde, yuvarlak fırın tepsisine sığacak şekilde, merdane yardımı ile açın. Salçayı, suyu ve karabiberi karıştırın.
Hazırladığınız sosu pizzanın üzerine bir fırça yardımı ile sürün. İnce dilimlediğiniz domatesleri, yaprak yaprak ayırdığınız taze kekikleri, jülyen doğradığınız biberleri ve zeytini pizzanın üzerine serpin.
Malzemeyi elinizle bastırarak hamura yapışmasını sağlayın.
En son tel tel ayırdığınız peyniri üzerine yayın.
Önceden 180 °C'ye ayarladığınız fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin.
İlk sıcaklığı geçince pizzayı şeritler şeklinde kesin. Pakmaya ŞefKrema, süzme yoğurt ve ince kıyılmış dereotunu karıştırıp dip sos hazırlayın.
Servis bardaklarınızın dibine sosu yerleştirin. Atıştırmalık pizzalarınızı da sosun içine batırıp servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:138582 • adı:Pizza Atıştırma • gönderen:yaban • indirme tarihi:25.04.2025 - 09:30