



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA CALZONE

Malzeme:

1 orba kaşığı domates sosu
60 gram rendelenmiş mozarella peyniri
3 dilim dana jambon
5-6 adet mantar
2 adet bıldırcın yumurtası
kekik
Akdeniz yeşillikleri
Hamuru için :
550 gram Bizim Mutfak Un
5 gram maya
Tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 orba kaşığı Bizim Mutfak Mısırozü Yağı
300 ml su

Pizza hamuru için; maya, tuz, tozşeker, sıvıyağ ve suyu derin bir kaba alıp mikserin en düşük devrinde çırpın. Daha sonra unu ekleyip hamuru yoğurun. Hamuru yuvarlayıp üzerini bir bezle kapatarak 3 saat kadar dinlendirin. Dinlenen hamuru üç eşit parçaya bölüp unlanmış düz bir zemin üzerinde merdane ya da elle döndürerek açın. Pizza hamurunu unlanmış düz bir zeminde merdaneyle ya da elle açın. Hamurun yarısına kenarında boşluk bırakarak domates sos sürüp mozarella peynirini yayın. Mantarları temizleyip dilimleyin. Pizza hamurunun üzerine jambon ve mantar dilimlerini dizin. Bıldırcın yumurtalarını kırıp kekik serptikten sonra hamurun boş kısmını malzemeli bölümün üzerine poğaça kapatır gibi kapatın. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında 5-6 dakika pişirin. Akdeniz yeşillikleriyle servis yapın.