



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA CARPACCİO

1 tutam tuz
25 gram domates sos
130 gram rendelenmiş mozzarella
7 dilim dana carpaccio
4 adet ince dilim parmesan peyniri
5/6 yaprak roka
125 ml su
250 gram un
2 gram yaş maya
2 çorba kaşığı margarin

Hamur için tüm malzemeyi (125 ml su, 250 gram un, 2 gram yaş maya, 2 çorba kaşığı margarin, 1 tutam tuz) çukur bir kaptaki iyice yoğurun. 20 dakika bekletip tekrar yoğurun.

Pizza hamurunu yağlanmış yuvarlak fırın tepsisine yada pizza tepsisine parmaklarınızla bastırarak açın. Üzerine önceden hazırladığınız domatesli sosa fırça yardımıyla sürün. Peyniri serpiştirin. Hamuru önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika hamuru kızarıncaya kadar pişirin.

Pizza hamurunu fırından alıp incecik dilimlenmiş dana carpaccioları dizin. İnce dilimlenmiş mozzarella peynirlerini carpaccioların üzerine yerleştirin, roka yapraklarıyla süsleyin. Dilimleyip sıcak servis yapın.
