



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA FUNGHI

<https://www.elele.com.tr>

250 g un
135 ml su
5 g tuz
10 g yaş maya
10 ml zeytinyağı
Sos için:
100 g konserve domates
2 diş sarımsak
10 g domates salçası
2-3 dal taze kekik
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı
Üzeri için:
100 g kestane mantarı
100 g istiridye mantarı
150 g rendelenmiş mozzarella
Parmesan peniri
100 g bebek roka

İlk önce pizza hamuru malzemelerini bir kasede yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru kenarda mayalanması için bekletin. Hamur bir köşede dinlenirken, sos malzemelerini blenderden geçirin. Ardından pizza üzerine koyacağınız mantar ve mozzarellayı dilimleyin. Mayalanan hamuru, tezgah üzerinde boş bir yere alın ve elinizle dilediğiniz büyüklükte açın. Açtığınız hamurun üzerine önce sosu sürün ve sonra dilimlediğiniz malzemeyi yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında alt-üst fan modunda istediğiniz kıvama gelene kadar, yani 20-30 dakika pişirin. Piştikten sonra üzerine roka ve parmesan koyup servis edin.

