



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA KANAPE

15 gr taze (yaş) maya
1 kahve kaşığı toz şeker
1/2 su bardağı + 1 çorba kaşığı ılık süt
250 gr (2 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
Harcı:
1 çorba kaşığı + 2 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (döğülmüş)
400 gr domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek ince doğranmış)
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı kekik
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
175 gr dil peyniri (ince ince ayrılmış)
8 ançüez (her biri ortasından ikiye ayrılmış)
20 siyah zeytin (her biri ortadan ikiye bölünüp, çekirdeği çıkarılmış)

Mayayı küçük bir kasede ufalayıp, bir çorba kaşığı süt ve şekeri katarak, krema kıvamına getiriniz. Kaseyi, sıcak ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, maya kabarıp köpük köpük olana kadar bekletiniz.

Un ve tuzu ılık, büyük bir kaseye eleyip, ortasını çukurlaştırarak mayayı ve kalan sütü boşaltınız. Spatula ya da parmaklarınızla maya ve sütü una iyice yedirip, hamur kaseinin yanlarından ayrılan kadar karıştırınız.

Hamuru hafifçe unlanmış bir tezgaha çıkarıp 10 dakika (gerekirse tezgahı biraz daha unlayarak), esnek ve pürüzsüz olana kadar yoğurunuz.

Büyük bir kaseyi çalkalayıp! iyice kurulayarak, 1 tatlı kaşığı zeytinyağıyla hafifçe yağlayınız. Hamuru top yapıp kaseye koyduktan sonra, üstüne biraz un serpererek, temiz ve nemli bir bezle örtünüz. Kaseyi sıcak ve cereyansız bir yerde 45 dakika - 1 saat, kabarıp hacmi 2 kat olana kadar bekletiniz.

Bu arada harcı hazırlamak için 1 çorba kaşığı zeytinyağı orta boy bir tencerede, orta ateşte kızdırınız. Soğan ve sarımsağı koyup, arasıra karıştırarak 4-5 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kavurunuz. Domates, domates salçası, kekik, tuz ve biberi katıp, sosu ara-sıra karıştırarak 20-30 dakika, koyulaşıp biraz çekene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp bir kenara bırakınız.

önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230° C) getirip, ısıtınız.

1 tatlı kaşığı zeytinyağıyla büyük bir fırın tepsisini yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Kabarmış hamuru kaseden çıkarıp, unlanmış tezgahta 3 dakika yoğurduktan sonra, unlanmış merdaneyle çok ince dörtgen biçiminde açınız. Hamuru yavaşça, yağladığınız tepsiye yerleştiriniz.

Tenceredeki domatesli sosu hamurun üstüne boşaltıp, kaşığın tersiyle yayın. Üstüne peyniri döşeyip, ançüezleri ve yarım zeytinleri yerleştiriniz. Harcı, kalan 1 tatlı kaşığı zeytinyağıyla sulandırınız.

Pizzayı fırının orta katında 10-15 dakika, hamur pişip peynir eriyene kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından çıkarıp, keskin bir bıçakla, 4 cm.lik kareler halinde kesin. Kanapeleri servis tabağına aktarıp, hemen ya da iyice soğuduktan sonra servis ediniz.

Not: Bu küçük pizzalar, pizza hamuru ince açılıp küçük parçalar halinde kesilerek yada öteki pizzalar gibi hazırlanarak yapılabilir. Harçta, dilediğiniz değişikliği yapabilirsiniz.