



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA KURABIYE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

750 g Un
4 adet yumurta
80 g maya
300 g margarin
3 g mahlep
30 g toz şeker
20 g tuz
300 g beyaz peynir

Elenmiş unun ortasını açınız ve ortada mayayı ezip toz şeker ve tuzu ilave ediniz ılık süt veya su (25-30 °C) ile mayayı iyice eziniz.

Maya ezildikten sonra yumurtayı, margarin ve mahlebi ilave ediniz, yoğurarak hamuru hazırlayınız.

Hamuru ılık bir ortamda dinlendiriniz.

Dinlenen hamuru yarım ceviz büyüklüğünde parçalara bölüp avuç içinde küçük yuvarlaklar yapınız.

Yuvarlakların ortasını, parmakla hafifçe bastırarak çukurlaştırınız.

Yağlanmış tepsiye ikişer parmak ara ile yerleştiriniz.

Şekillendirdiğiniz hamuru tepside 5-10 dakika dinlendiriniz.

Dinlendirdiğiniz pizzaların üzerine yumurta sarısı sürüp çukur olan yerleri peynirle doldurunuz.

Önceden ısıtılmış 150°C fırında 20 dakika pişiriniz.

Fırından çıkan pizzalar soğuyunca servis tabağına alınız.

Not: Hazırladığınız bu pizzaları değişik gereçler kullanarak da hazırlayabilirsiniz.

