



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA MARGARİTA

MALZEMELER

3 bardak un
20 gr. taze maya
4/5 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı şeker
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Harcı için;
6 adet orta boy domates
125 gr. dil peyniri
3/4 bardak zeytinyağı
1 çorba kaşığı fesleğen
2 tatlı kaşığı kekik
3/4 bardak zeytinyağı

YAPILIŞI

Önce hamuru hazırlayın.Karıştırma Kabı'na unu koyun.Ortasını açın.Mayayı bu havuza dökün.Suyun 1/3 ünü bir kaba koyup ateş üzerinde ılıtın.İlık suyu mayanın üzerine dökün.Kaldırıldığı kadar unu mayalı suyla karıştırıp bırakın.Yaklaşık 15 dakika sonra mayalı hamurun çatladığını göreceksiniz.Bundan sonra bütün malzemeyi karıştırıp iyice yoğurun.3-4 dakika kuvvetli bir biçimde yoğurduktan sonra hamuru 10 dakika dinlendirin.Bu yoğurma ve dinlendirme işlemlerini iki kez daha tekrarlayın. Hamuru bir merdaneyle Borcam boyutunda açın.Borcam'ın iç kısmını bir fırçayla iyice yağlayıp,hamuru,zeytinyağlanmış Borcam'a yerleştirin.Üzerine fırçayla tekrar bolca zeytinyağı sürün. Dil peynirini de aynı boyutlarda doğrayın.Fesleğeni kıyın.Domatesleri zeytinyağlanmış pizza hamurunun üzerine döşeyin.Dil peynirini serpiştirin. Fırını önceden ısıtın.Borcam'ı 200 C'deki fırının orta katına sürün.Pizzayı 30 dakika pişirin.Borcam'ı fırından çıkarın.Pizzanın üzerine fesleğen ve kekiği serpin.Kabı bu kez fırının üst katına sürün.5 dakika daha pişirin. Pizzayı fırından alın. Dilimleyip hemen servis yapın.