



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAPOLİTAN PİZZA

1/2 kg un
30 gram toz maya
1 kaşık tuz
1 bardak ılık su
1 /2 kg olgun domates
2 parça mozzarella peyniri
4 adet Tuza yatırılmış ançuez
2 tutam mercanköşk
100 gram margarin

Un düz bir zemin üzerine (mutfak tezgahı) konur, ortası çukurlaştırılır ve ufalanarak toz haline getirilmiş maya serpiştirilir.

Bir kaşık tuz bir bardak ılık suda eritilir ve azar azar dökülerek hamur yoğrulur.

Hamur, yoğurulduğu zemine ve ellere bulaşacak kadar yumuşak olmalıdır.

Hamur yeterli yumuşaklığa geldikten sonra da yoğurmaya devam edilir.

Böylece yumuşaklığı koruyan hamur ellere ve tezgaha yapışmaz. Sonra hamur yuvarlanarak top haline getirilir.

Üstü nemli bir bezle örtülür ve ılık bir yerde dinlendirilerek mayalandırılır.

Hamur en az 1 saat dinlendirildikten sonra una bulanmış tezgaha alınır ve yoğrulur. Sonra pizza kabına alınarak parmak uçlarıyla açılır.

Hamur iyice eritilmiş margarine bulanır.

Mozzarella peyniri dilimlenir.

Domatesler önce kaynar, sonra soğuk suya sokup çıkarılır ve kabukları soyulur, çekirdekleri çıkarılarak küçük küçük doğranır.

Ançuezler tuzlarını gidermek için bol suda yıkanır, suyu süzöldükten sonra ikiye bölünür ve kılçıkları çıkarılıp her balık dört filetoya ayrılır.

Önceden hazırlanmış pizza hamuru son defa yoğurulduktan sonra elle 0,5 cm inceliğinde açılır, pizza tavaına (veya tavalara) yerleştirilir.

Sonra bu hamurun üstüne doğranmış mozzarella peyniri yayılarak konur. Bunların üstüne domatesler serpiştirilir.

En üste de ançuez filetolarıyla kafesler yapılır.

Mercanköşk serpidikten sonra gezdirerek bol sana yağı dökölür ve tava (veya tavalar) 180°C'de kızdırılmış fırına konur, 30-35 dakika kadar pişirilir.

Pizza pişince yani hamurun yüzü ve yanları nar gibi kızarıncaya tava fırından çıkarılır ve sıcak sıcak servis yapılır.

