



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAPOLİ PİZZA

3.5 su bardağı un
1.5 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı instant maya
1 tatlı kaşığı şeker
5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 top mozzarella
7-8 çeri domates
2 yemek kaşığı kapari
1 orta boy ton balığı
1 yemek kaşığı domates salçası
5-6 yaprak taze fesleğen
2 çay kaşığı kekik
3 çay kaşığı tuz

Ilık suyu yoğurma kabına alın. Maya ve şekeri ekleyip 5 dakika bekletin. Tuz ve zeytinyağı ekleyin. Unu azar azar ve eleyerek ilave edip 5 dakika yoğurun. Gerekirse un ekleyin. Üzerini örterek mayalanmaya bırakın.

Mozzarella ve domatesler yuvarlak olacak şekilde kesin. Kaparilerin fazla tuzunu almak için bir süre suda bekletin.

Pizza sosu için karıştırma kabına salça, yarım çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı kekik ve 3 yemek kaşığı zeytinyağını ekleyerek çırpın.

Hamuru unlanmış tezgahta elinizle bastırarak yuvarlak ve ince şekilde açın.

Hazırlanan sosu üzerine gezdirin. Önce yuvarlak mozzarellaları, daha sonra domates ve diğer malzemeleri pizza hamurunun üzerine yayın.

Hazırladığınız pizzayı, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika kadar pişirin.

Pizzayı fırından alıp kapari, fesleğen yaprakları, kekik ve zeytinyağıyla süsleyerek servis yapın.

Not: Pizza hamuru yapımında genellikle aynı malzemeler kullanılır. Tercihinize göre ince veya kalın açabilirsiniz.

