



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA NAPOLİTEN

500 gr un
75 gr margarin (1 yumurta büyüklüğünde)
15 gr maya (2 ceviz büyüklüğünde)
1 tatlı kaşığı tuz
az şeker
20 çorba kaşığı su
üzerine koymak için;
250 gr ince dilimlenmiş çerkez yada gravyer yada kaşar peyniri
domatesi için;
7 adet orta boy domates
1 diş sarımsak
1 ince kıyılmış soğan
az tuz
bir tutam kırmızı pul biber
1 adet defne yaprağı
1 çorba kaşığı yağ

Peynir hariç bir kabın içine bütün malzemeyi koyun ve yoğurarak özlü bir hamur elde edin. Üzerini kapatın 30-40 dakika mayalanmaya bırakın. Sonra hamuru arzu ettiğiniz büyüklükte parçalara ayırıp ve ya kesip un serpererek bir merdane ile 2-3 mm kalınlığında yuvarlak açın ve fırın tepsisinde yan yana dizin. Hamurun kenarlarında yarım santim mesafe bırakarak üst kısmını önce 2 mm kalınlığında hazırladığınız domatesi, domatesin üzerine kağıttan kalın dilimlenmiş peynirleri kapatın. Üzerlerine bir adet hafif yağlanmış kağıt kapatıp 30 dakika mayalanmaya bırakın. Sonra hızlı fırında 15 dakika pişirip servis edin.

Domatesin yapılışı: Yağ, soğan ve sarımsağı orta ateşte 2 dakika kavurun. Domates, tuz, biber ve defneyi koyarak 15-20 dakika domates tamamen suyunu çekinceye kadar pişirip soğutun.