



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAPOLİTEN PİZZA

HAMURU:

375 gram un (7 1/2 kahve fincanı)
200 gram su (2 3/4 kahve fincanı)
40 gram margarin, ya da sadeyağ (2 çorba kaşığı)
12 gram kuru maya
5 gram tuz (1/2 çorba kaşığı)
1 yumurta

ÜSTÜNE:

750 gram domates (5 büyük)
400 gram beyaz, ya da dil peyniri

1 Hamur açılan tahtaya 375 gram un elendikten sonra unu göz kararıyla dörde bölmeli ve bölünen undan yalnız bir bölümünün ortasını havuz gibi açarak açık olan bu yere, ılık olmak üzere yarım kahve fincanı su katarak 10 dakika kadar öylece bırakmalı, macun haline getirilmiş 12 gram kuru maya ile, kalan suyun yalnız yarım kahve fincanını biraz ılıtarak katmalı ve yoğurmalı, küçük hamur yapmalı, sonra da elde edilen bu hamurun üstüne ayırmış olduğumuz diğer üç kısım unu da atarak, mayalı hamur en aşağı bir misli kabarcıya dek aşağı yukarı yarım saat dinlenmeye bırakmalıdır.

2 Kabarıncaya; mayalı hamur ve üstündeki una yarım çorba kaşığı tuz, 1 adet yumurta, erimiş bir halde olmak üzere 2 silme çorba kaşığı margarin, ya da sadeyağ, ile kalan bir üç çeyrek kahve fincanı suyu da katarak ve bir taraftan da iyice yoğurarak, bunları yumuşakça bir hamur yapmalı, sonra da üstüne bir miktar un serpererek hamuru topladıktan sonra tekrar iyice kabarması için, içi hafifçe yağlanmış bir kap içinde, mangal ya da soba yanı gibi ılıkça bir yerde 1 - bir buçuk saat dinlenmeye bırakılmalıdır.

3 Sonra, kabarmış hamuru tahtaya alarak, iki avuç ile hafifçe bastırarak yuvarlamalı, az uzattıktan sonra hamuru 8 eşit parçaya kesmeli, sonra da bu hamurları teker teker olmak üzere önce iki avuç içinde yuvarlamak, sonra da üstlerine yine avuç ile bastırarak 13-14 santim, yani küçük bir yemiş tabağı çapında büyütmeli, sonra da bunların üstlerine, kaynar suya bir sokup çıkarılmış, kabukları soyulmuş, küçük doğranmış ve hafif salça haline gelinceye kadar pişirilmiş 750 gram domatesi bütün hamurlara yetebilecek miktarda böldükten sonra domatesin üstüne de 6 saat suda ıslatılmış ve ince dilimlere kesilmiş 400 gram beyaz peynir, ya da çok taze dil peyniri yerleştirmeli, sonra da bu pizzaları bir delikli kepçe, ya da mala ile özenle alarak, fırın tepsisine yanyan yerleştirmeli ve pizzalar kabarıp da yanlarını hafifçe pembe bir renk alıncaya dek aşağı yukarı 10 dakika çok kızgın fırında pişirmeli ve hemen sıcak sıcak servis yapılmalıdır.