



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA ÇEŞİTLERİ

www.miele.com.tr

Mayalı hamur malzemesi:

30 (60) gr. Maya
170 (180) (340 (360) ml Su, ılık
320 (640) gr. Un
1 (2) çay kaşığı Tuz
30 (60) gr. Zeytinyağı

Quark-Yağlı-Hamur malzemesi:

180 (240) gr. Quark
60 (80) ml Süt
60 (80) gr. Zeytinyağı
1 (2) çay kaşığı Tuz
3 (4) Yumurta sarısı
375 (500) gr. Un
3 (5) çay kaşığı Kabartma tozu

Üstüne:

300 (500) gr. her Pizza süzölmüş domates suyu

Margherita malzemeleri:

600 (1000) gr. Domates dilimleri
300 (500) gr. Mozzarella, dilimlenmiş
Zeytinyağı
Kekik

Üstüne:

650 (1000) gr. ince Soğan halkaları
Tuz
Biberiye
4 (6) yemek kaşığı Zeytinyağı

Vejetaryenler için:

300 (500) gr. haşlanmış Brokoli çiçekleri
300 (500) gr. Mantar dilimleri
120 (200) gr. Pırasa, haşlanmış
300 (500) gr. Mozzarella, doğranmış

Üstüne Pırasa-Gorgonzola:

800 (1300) gr. Pırasa, doğranmış
2 (3) yemek kaşığı Ceviz yağı
Tuz
Karabiber
300 (500) gr. Gorgonzola, küçük parçalar halinde

Üstüne Ricotta-Fesleğen:

60 (100) g Ricotta veya Quark ile
100 (160) ml Krema çırpılır
4 (6) Yumurta
2 (3) yemek kaşığı Ceviz yağı
Tuz
Karabiber
2 (3) yemek kaşığı Fesleğeni hamurun üstüne sürünüz
4 (6) Domates, küp küp doğranmış
200 (300) gr. Gorgonzola peyniri, küp küp kesilmiş

Mayalı hamurun hazırlanması: Mayayı ılık suyun içinde karıştırarak açın. Un, tuz ve zeytinyağı ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Oda sıcaklığında yaklaşık 20 dakika kabarmaya bırakın.

Quark-Yağlı-hamurun hazırlanması: Quark ile sütü, tuzu ve yumurta sarısını karıştırın. Yarısını kabartma tozu karıştırılmış una karıştırın, kalanı hamurla birlikte yoğurun. Hamuru tekrar bir kaç defa yoğurun ve fırın tepsisine yayın. Pizza tabanına süzölmüş domatesi sürün, tuz, karabiber ve kekik ilave edin. Üstüne istediğiniz malzemeleri dağıtın ve hemen pişirin.



Fotoęraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2021