



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA

Hamuru için:

3.5 bardaktan 2 parmak az un

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1.5 su bardağı ılık su

10 gr kuru maya

1 tatlı kaşığı tuz

1 yemek kaşığı şeker

İçi için:

Kaşar peyniri

Sucuk

Konserve mısır

Çekirdeksiz yeşil zeytin

Mantar

İsteğe göre domates, sosis ve siyah zeytin

Sosu için

5 adet domates

2 yemek kaşığı salça

Yarım su bardağı zeytinyağı

2 diş sarımsak

Fesleğen

Tuz

İlk olarak kuru mayayı şeker ve ılık suyla aktiveleştirin. (Sıcak fırının üzerinde beklebilirsiniz.)

Geniş bir kaba zeytinyağı, su ve aktiveleşmiş maya ekleyin. Ardından tuz ve elekten geçirilmiş unu ekleyin ve iyice yoğurun. Mümkünse mermer tezgahta yoğurun.

Ele yapışmayacak kıvama gelen hamurun üzerine nemli bir bez örtün.

Pizza hamurunun dinlenmesi ve kabarması için kabı sıcak bir fırının üzerinde bekletin.

Hamur dinlenirken pizza sosunu hazırlayın. Domatesleri ve sarımsakları rendeleyin, salça zeytinyağı, fesleğen ve tuz ekleyip iyice karıştırın.

Hamuru eşit bezelere bölün ve bir merdane yardımıyla bezeleri geniş bir yemek tabağı boyutunda açın.

Yağlı kağıt koyduğunuz tepsinizin üzerine irmik serpin ardından hamuru tepsiye ekleyin.

Hamurların tabanına salçalı sosu gezdirin.

Hamur kenarlarına kaşar peynir serpin ve hamur kenarlarını katlayın.

Hamurunuzun üzerine kaşar peyniri serpin. Sucuk ve mantarı hamurun üzerine dizin. Ardından hamura bir kat daha peynir serpin. Yuvarlak doğradığınız yeşil zeytinleri pizzanızın üzerine dizin, konserve mısırları da üzerine serpin.

Öncede ısıtılmış 180 derece fırında kenarları kızarana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:156518 • adi:Pizza • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:29.03.2025 - 14:25