PİZZA

3,5 su bardağı un
Yarım paket yaş maya
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı yoğurt suyu
Bir miktar ılık su ve tuz
Pizza sosu için:
2 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım demet maydanoz
Taze kekik
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Karabiber
Üzeri için:
Mısır, mantar, zeytin, peynir, biber ve istenen malzemeler

Önce hamuru hazırlayın. Tüm malzemeleri karıştırın ve azar azar un ekleyerek yoğurun.
Hamuru yoğurduktan sonra 45 dakika bekletin. Ardından üzerini temiz bir bezle örtün.
Hamur dinlenirken pizzanın sosunu hazırlayın.
Hamuru tepsiye yayın. Domates sosunu pizza hamuru üzerine sürün ve üzerine istediğiniz pizza malzemelerini yerleştirin.
200 derece fırında pişirin. Pişmeye yakın pizzanın üzerine kaşar ekleyin. Kaşar eridikten sonra fırını kapatabilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 03.11.2023

© lezzetler.com tarif no:162452 • adı:Pizza • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:19