



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Pizza Hamuru:

2 su bardağı un

1 çay bardağı su

1 çay bardağı sıvı yağ

Yarım tatlı kaşığı tuz

Domates Sosu:

2 büyük domates

2 diş sarımsak

Tuz ve karabiber

Mozzarella Peyniri:

200 gram mozzarella peyniri

Zeytin:

Çekirdekli siyah zeytin, isteğe bağlı olarak

Fesleğen (Opsiyonel):

Taze veya kuru fesleğen yaprakları

Unu ve tuzu bir kaseye ekleyin. Ardından su ve sıvı yağı ekleyerek yoğurun. Ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Yaklaşık 5-10 dakika sürebilir.

Hamuru streç filmle sarın ve yaklaşık 30 dakika dinlendirin.

Domatesleri rendeleyin veya doğrayın. Sarımsakları ezin veya ince doğrayın.

Bir tavada yağı ısıtın, ardından sarımsakları ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun.

Ardından rendelenmiş veya doğranmış domatesleri ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Sos koyulaşana kadar pişirin.

Fırını 200 dereceye ısıtın.

Hamuru un serpilmiş bir zeminde merdane ile açın. İnce veya kalın olmasına göre tercihinize bağlı olarak.

Hamurun üzerine hazırladığınız domates sosunu yayın.

Üzerine mozzarella peynirini serpin.

Zeytin dilimlerini serpiştirin.

Opsiyonel olarak fesleğen yaprakları ekleyebilirsiniz.

Hazırladığınız pizzayı yağlı kağıt serili fırın tepsisine aktarın.

Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 15-20 dakika veya peynirler eriyene ve hamur kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkarılan pizzayı dilimleyerek servis yapın.

İsteğe bağlı olarak üzerine biraz daha taze fesleğen yaprağı serpiştirerek servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:177874 • adı:Pizza • gönderen:Gül • indirme tarihi:14.04.2025 - 11:28