



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 paket instant maya

2 yemek kaşığı sıvıyağ

Ilık su

Tuz

Sos için:

2 su bardağı domates sosu

1 çay bardağı su

1 çay kaşığı kekik

1 çay kaşığı fesleğen

Karabiber

Üzeri için:

Mozarella peyniri

Sosis, sucuk, salam vs

Sarı biber, yeşil biber, kapyra biber

Dilimlenmiş domates

Konserve mısır, mantar, zeytin

Öncelikle küçük bir kasede mayaya ılık su ekleyip çözünmesini bekleyin. Yoğurma kabına un ekleyin ve ortasını havuz şeklinde açın. Çözünen mayayı, unun içinde açtığınız boşluğa dökün. Karışımın üstüne sıvıyağı ve ılık suyu ekleyip yoğurma işlemine başlayın. Hamur yumuşak bir kıvamda geldiğinde, üstünü kapatın ve dinlendirin. Sosu için; domates sosu, zeytinyağı, kuru fesleğen ve kekiği ekleyerek, karıştırın. Daha sonra pizza yapımında kullanacağınız malzemeleri dilimleyin. Mayalanan hamuru oklava veya merdane yardımıyla açın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Açtığınız hamuru tepsiye yerleştirin ve elinizle açma işlemine devam edin. Fırın taşınız yoksa hamuru önden 200 dereceli fırında 5 dakika pişirin. Ardından çıkartın ve hazırladığınız sosu, hamurun üstünde gezdirin. Üzeri için dilimlediğiniz malzemeleri de sosun üzerine ekleyin ve tekrar fırına atarak kızarana kadar pişirin.

