



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA

MasterChef

Hamur için:

2 su bardağı un

1 çay kaşığı instant maya

1 çay kaşığı şeker

1 çay kaşığı tuz

3/4 su bardağı ılık su

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Sos için:

3 yemek kaşığı domates püresi veya rendelenmiş domates

1 diş sarımsak (ezilmiş)

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı kekik

1 çay kaşığı fesleğen

Tuz ve karabiber

Üzeri için:

1,5 su bardağı rendelenmiş mozzarella veya kaşar peyniri

İsteğe göre mantar, biber, sucuk, zeytin, mısır vb.

Un, maya, şeker ve tuzu geniş bir kapta karıştırın. Ilık suyu ve zeytinyağını ekleyip ele yapışmayan, yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurun üzerini örtüp 30 dakika mayalanması için bekletin.

Küçük bir tavada zeytinyağını ısıtın, ezilmiş sarımsağı ekleyip kısa bir süre soteleyin. Domates püresini, kekik, fesleğen, tuz ve karabiberi ekleyin. Kısık ateşte sos koyulaşana kadar pişirin, kenara alın.

Mayalanan hamuru hafifçe unlanmış tezgaha alın ve yuvarlak bir pizza şekline getirin. İnce bir taban için oklava veya elinizle açarak istediğiniz kalınlıkta yuvarlayın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine hamuru yerleştirin.

Hamurun üzerine sosu sürün, rendelenmiş peyniri serpin ve dilediğiniz malzemeleri ekleyin.

Önceden ısıtılmış 220°C fırında, yaklaşık 12-15 dakika, kenarları altın rengi olana ve peynir eriyip hafifçe kızarana kadar pişirin.

