



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA

<https://www.kotanyi.com>

250 g kepek unu
20 g maya
1 karanfil sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta
1 çay kaşığı tane toz şeker
100 g tereyağı
mozerella
Domates sosu,
1 paket KOTÁNYI Pizza Harcı

1. Şeker ve mayayı ılık süt içerisinde eritin daha sonra un, yumurta sarısı ve tuz ile karıştırarak hamur haline getirin. Oda sıcaklığında iyice ovarak yoğurun. 20 dakika hamuru şişmesi için bekletin.
2. Hamuru yuvarlak halde düzleştirin ve domates sosunu yaydırın. Mozerella peynirini dağıtarak ekledikten sonra KOTÁNYI Pizza harcını pizza hamuru üzerine serpiştirin sarımsak ve zeytinyağını fırça ile tüm yüzeye sürün.
3. Önceden (200-220°C) ısıtılmış fırında yaklaşık 15dk pişirin.

Not: Pizza Cardinale için biraz jambon eklemelisiniz. biraz roka yada fesleğen yaprağı ile pizzanın üzerini süsleyip pişirebilirsiniz.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 08.03.2021