



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA

Selin Kutucular

300 Gr. Un
1 Paket Kuru Maya
1.5 Çay Bardağı Ilık Su
1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Toz şeker
1 Çorba Kaşığı Zeytin yağı (Hamur için)
100 Gr. Mozzarella Peyniri Rendelenmiş
Zeytin
1 Tatlı Kaşığı Kekik
3 Adet Roka
4 Adet İri Domates Rendesı
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Tatlı Kaşığı Toz şeker
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Öncelikle unu ve mayayı karıştırılın. Ardından ılık suyu, zeytinyağını, tuzu ve toz şekerini katalın. Tüm malzemeyi birbirine yedirelim ve yoğuralım. Gerekirse biraz daha su ilave edelim ve ele yapışmayan bir hamur elde edelim. Üzerine bir bez örtelim, 1 saat mayalandırılın. Mayalanmış hamurumuzu 1 cm kalınlığında açalım. Yağladığımız yuvarlak bir tepsiye yerleştirelim. Üzerine zeytinyağı sürülm. Ardından rendelenmiş mozzarella ya da dil peyniri-taze kaşar karışımını yayalım. Öte yandan domates sosunu hazırlayalım. Bunun için rendelenmiş domatesleri, tuzu, toz şekerini, domates salçasını, zeytinyağını birbirine iyice karıştırmamız yeterli; domates sosumuz hazır. Hazırladığımız domates sosunu, zeytinyağı sürüp peynir yaydığımız hamurumuzun üzerine dökelim. Birkaç tane siyah zeytin, birkaç parça peynir ve kekikle süsleyelim. Önceden ısıtılmış fırının en alt rafında 230 derecede 20 dakika pişirelim. Servisten önce üzerine birkaç yaprak roka da yerleştirebiliriz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.10.2023