



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA SİCİLİANA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 ölçü pizza hamuru
2-3 domates
120 g mozzarella
60 g dana jambon
1-2 ançuez
3 enginar göbeği
7 adet zeytin
1 diş sarımsak
3-4 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
Kekik

Yağlanmış pizza kalıbına hamur yayılır. Domates püre haline getirilip çeşnilendirildikten sonra hamurun üzerine sürülür. Rendelenmiş ya da çok ufak parçalanmış mozzarella peyniri sosun üzerine serpilir. Küçük parçalara ayrılmış ançuez ve jambon yayılır. Enginarlar ikiye bölünerek uygun aralıklarla dizilir. Çekirdekleri çıkarılmış zeytinler, tuz, karabiber, kekik, sarımsak da üzerine yerleştirildikten sonra önceden ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirilir. Maydanozla süsleyerek servise alınır. Bu pizza soğuk olarak da servis yapılabilir.

Not: Eğer soğuk verilecekse kullanılan domates püresi miktarı artırılmalıdır.