



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PİZZA SORRENTİNA

Il Patio

Malzemeler:

Pizza hamuru

Mozarella

Domates sos

Roka ve domates dilimleri

Hazırlanışı:

Domates sos: Domatesler; tuz, zeytinyağı ve fesleğen ile mutfak robotunda çekilir.

Un, tuz, su ve yağ maya ile hazırlanan ve iki saat mayalandırılıp istenilen büyüklükte açılan hamurun üzerine önce domates sos, sonra küp kesilmiş mozarella peyniri koyulur ve 220 derecelik fırında yaklaşık 12-15 dakika pişirilir. Pizza fırından çıktıktan sonra üzerine taze roka yaprakları ve dilimlenmiş domatesler koyularak servis edilir.

---