



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA TOPLARI

Hamuru için:

5 su bardağı un

2 su bardağı ılık su

1 tatlı kaşığı şeker

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı kuru maya

Tuz

İçi için:

2 yemek kaşığı domates salçası

2 yemek kaşığı tereyağı

200 gr Kıyma

1 soğan

Kaşar peynir

Tuz

Karabiber

Pulbiber

İsteğe bağlı, fesleğen

Süt, yağ, yoğurt, şeker, tuz ve 1 paket mayayı bir kapta yoğurun.

Ilık suyun içine maya ve şekerini ekleyip karıştırın.

Ayrı bir kapta tuz ve unu karıştırarak ortasını açın.

Mayalı harcı unun içine dökün ve hamur kıvamına gelinceye kadar karıştırın.

Hamuru yoğurduğunuz kaba hafif zeytinyağı damlatın ve hamurunuzun üzerini kapatarak 1 saat mayalanmasını bekleyin.

Bir tavada tereyağını eritin ve ardından kıymayı suyunu çekinceye kadar kavurun.

Küp küp doğradığınız soğanları da tavanın içine atıp kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin.

En son baharatları da ekleyin ve altını kapatın.

Mayalanmış hamurdan dikdörtgenler yaratın ve elinizle bastırın.

Domates salçasını hafif sulandırarak pizza hamurunun üzerine sürün ve kıymalı harcınızı ve kaşar peyniri ekledikten sonra rulo şeklinde kapatın.

200 derece fırında 15 dakika pişirin.



