



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## PİZZA TURCA

Hamuru için:

- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Aldığı kadar

Sosu için:

- 2 adet domates
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı fesleğen

Tuz

Karabiber

Pul biber

Üzeri için:

- 1 adet kuru soğan
- 150 gram kaşar peyniri
- 3 adet mantar
- 2-3 adet yeşil biber
- Sucuk
- Pastırma

Maya, şeker ve suyu bir kasede karıştırıp mayanın aktive olması için biraz bekleyin.

İçine tuzu da ilave edip pürüzsüz bir hamur elde edene kadar azar azar un ekleyerek yoğurun.

Ştreç filmle sardığınız hamuru en az yarım saat mayalandırın.

O esnada domates ve sarımsağı rendeleyin.

Zeytinyağı, domates salçası, fesleğen, tuz, karabiber ve pul biber de ekleyip hepsini bir tencereye alın.

5 dakika kadar pişirdiğiniz sosu ocaktan alın.

Hamuru unladığınız tezgahta elinizle çekerek açın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı yayıp açtığınız hamuru üzerine yerleştirin.

Domates sosunu hamurun üzerine sürün.

Kaşarı rendeleyip sosun üzerine yayın.

İnce doğradığınız soğan, mantar ve biberi, sucuğu ve pastırma dilimlerini pizzanın üzerine dizin.

Fırını 200 derecede ısıtıp pizzayı fırına verin.

25-30 dakika pişirdiğiniz pizzayı birkaç dakika dinlendirip sıcak servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:153847 • adi:Pizza Turca • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:31.03.2025 - 17:12