



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROVANS USULÜ PİZZA (FRANSA)

Malzeme (4-6 kişilik):

Hamuru:

20 gr. yaş maya,
200 gr. (yaklaşık su bardağı) ılık su (20°C),
250 gr. un (elenmiş),
1/4 su bardağı (1/2 dl) zeytinyağı,
1 çay kaşığı tuz.

Garnitürü:

700 gr. soğan (piyaz doğranmış),
50 gr. margarin,
6 sert domates,
3 çorba kaşığı ançuez (tüpten),
10-12 adet yeşil zeytin,
1/2 çorba kaşığı zeytinyağı.

Hamuru hazırlamak için mayayı ılık suyun içine atıp karıştırdıktan sonra bir kenara bırakın. Unu tezgahın üzerine tepelene yayıp ortasını havuz gibi açın. Buraya zeytinyağını ve mayalı suyu boşaltıp unu yedi-rerek parmaklarınızın ucu ile hamuru işleyin. Hamuru iki elinizin içiyle ileri geri iterek ve geri çekerken de tezgaha vurarak yoğurun. Tabii sık sık tezgahınızı, hamurun yapışmaması için, unlamayı unutmayın. Hamuru böylece on dakika, hamur ele ve tezgaha yapışmayıncaya kadar yoğurduktan sonra top haline getirip unlanmış bir kaseye koyup üstüne nemli bir bez örterek, ılık bir yerde hamur bir misli kabarıncaya kadar, bir-iki saat dinlendirin. (Eğer birden fazla pizza yapacaksanız, hamuru dinlendirmeden önce eşit parçalara ayırın.)

Ellerinizi unlayıp hamuru, üstüne ellerinizin içiyle vurarak, açın. Açma işlemini bir oklava ile tamamlayıp, 0.5 cm. kalınlığında yuvarlak pizza hamurunu elde edin. Hamuru, kenarlarından çekştirerek (böylece hamurun orta kısmı daha ince olacaktır), yağlanmış bir tepsiye yerleştirin. Üstüne bir fırça ile biraz zeytinyağı sürün.

Garnitürü için küçük bir tavada margarini orta ateşte kızdırın. Yağ kızınca soğanları ilave edip, pembeleşene kadar pişirin. Tavayı ateşten alıp bir kenara bırakın.

Domatesleri yıkayıp yuvarlak olarak dilimleyin. Yağlanmış pizza hamurunun üzerine önce ançuezi kenarlarda 2 cm. boşluk kalacak biçimde yayıp, onun da üstüne sırasıyla tavadaki soğanları ve domates dilimlerini koyun. Domates sıralarının arasına yeşil zeytinleri sıralayıp en üste zeytinyağını gezdirin. Pizzayı alüminyum kağıtla örtüp, ılık bir yerde otuz dakika dinlendirin. Önceden ısıtılmış sıcak fırında, üzerindeki alüminyum kağıdı alıp, otuz dakika pişirdikten sonra servis edin.