



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RADİKA VE MOZZARELLALI SÜRPRİZ PİZZA

250 g radika  
200 g mozzarella peyniri  
1 adet soğan  
2 diş sarımsak  
100 g feta peyniri  
1 çorba kaşığı margarin  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı fesleğen  
1 tatlı kaşığı karabiber  
Tuz  
Pizza hamuru:  
1 su bardağı ılık su  
1 çay kaşığı kuru maya  
1 fiske şeker  
2 ½ su bardağı un  
2 çorba kaşığı eritilmiş margarin  
½ çay kaşığı tuz

Öncelikle hamur için tüm malzemeler karıştırılıp yoğrulur. 1- 1 ½ saat kadar oda sıcaklığında hacminin 2 -2 ½ katı olana kadar dinlendirilir. Dolgu malzemesi için öncelikle rendelenmiş sarımsaklar yağda pembeleştirilir. Ardından ince doğranmış soğanlar pembeleştirilir. İri doğranmış radikalar eklenir, karıştırılır. Yapraklar ölene kadar, orta ateşte 15-20 dakikada pişirilir. Son olarak tuz ve karabiber eklenir. Hamurun alt tabanı için 2/3 ü merdane ile açılır ve yağlanmış fırın kabına serilir. 1 çorba kaşığı domates salçasına 1 çorba kaşığı su, fesleğen bir miktar tuz ile karıştırılarak pizza sosu hazırlanır hamurun üzerine sürülür üzerine biraz rende mozzarella peyniri; biraz çatalla ezilmiş feta ve radikalı harç yayılır ve bu işlem harçlar bitene kadar tekrarlanır. Diğer hamur parçası da açılarak pizzanın üzerine kapatılır Kenarlar burğu yapılarak kapatılır. Üzerine yumurta sarısı sürülerek önceden ısıtılmış 170 OC fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

