



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENGARENK PİZZA (İTALYA)

4 adet

MALZEME:

Hamur:

400 gr. un,

1 tatlı kaşığı tuz,

1 paket kuru maya,

190 ml sıcak su,

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Üst:

50 gr. sosis,

50 gr. siyah zeytin,

4 ançüez,

1 kutu domates,

200 gr. mozzarella peyniri,

100 gr. enginar konservesi,

1 sarı biber,

6 sivri biber turşusu,

50 gr jambon,

2 tatlı kaşığı kekik,

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1. Hamur: Un, tuz, maya, su ve zeytinyağı ile hamur yoğurun. Hamuru sıcak bir yerde 20-30 dakika kabarmaya bırakın. Fırını 220 derecede ısıtın. 25 cm çapında 4 pizza kalıbını sıvı yağ ile yağlayın.

2. Sosisleri doğrayın. Zeytinleri ortadan bölün, çekirdeklerini çıkarın. Ançüezleri ve biberi şeritleyin. Soğanı halka halka doğrayın. Turşuların suyunu damlatın. Jambonu kesin.

3. Hamuru dörde bölüp açın ve kalıplara döşeyin. Her çeyreğine farklı garnitür yapın (sosis ve biber, zeytin ve ançüez, enginar ve biber, jambon ve soğan). Tuzunu ve biberini ayarlayın, zeytinyağı damlatın. Pizzaları 20-30 dakika pişirin.