



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REYHANLI VE PESTO SOSLU PİZZA

1 kg. Un
3 kaşık yağ
25 gr şeker
25 gr tuz
1/2 kg su
10 gr yaş maya
1 'er tatlı kaşığı reyhan, fesleğen,
4-5 adet domates
200 gr. hazır domates püresi
2 diş ezilmiş sarımsak
1 'er tatlı kaşığı pulbiber, karabiber, tuz
1 kase hazır pesto sosu

Suyun bir kısmıyla, şekeri ve tuzu ekleyerek mayayı eritin. Maya köpük köpük olunca, un, suyun kalanı ve yağı ekliyerek çok yumuşak bir hamur yapın. 10 dakika dinlendirdikten sonra tekrar yoğurun, elastik bir hamur elde edin. Üzerini kapatarak en az 1 saat mayalandırın. Mayalanan hamurun gazını alıp, 10 eşit parçaya bölün . 4-5 adet domates blenderden çekilir ve 200 gr. hazır domates püresi ve hazır pesto sosu ile karıştırılır. 2 diş ezilmiş sarımsak, 1 'er tatlı kaşığı reyhan, fesleğen, yağ, pulbiber, karabiber, tuz eklenir. Bu karışım pişmemiş pizza hamurunun üzerine sürülür. Önceden ısıtılmış fırına konur. Pişmeye yakın dilediğiniz pizza üst malzemesini koyun.

