



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RİCOTTALI FESLEĞENLİ PİZZA

Hamur için:

125 gr. Un

10 gr. Maya

1/4 çay kaşığı Tuz

1 yemek kaşığı Zeytinyağı

70-80 ml Su, ılık

Üzeri için:

30 gr. Ricotta veya Quark ile

50 ml Krema çırpın

2 Yumurta

1 yemek kaşığı Ceviz yağı

Tuz

Karabiber

1 yemek kaşığı Fesleğeni hamurun üstüne sürünüz

2 Domates, küp küp kesilmiş, üstüne dağıtınız

100 gr. Gorgonzola peyniri, küp küp kesilmiş, üstüne dağıtınız

Un, maya, tuz, su ve zeytinyağı ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Oda sıcaklığında yaklaşık 20 dakika kabarmaya bırakın.

Hamuru tekrar kısa bir süre yoğurun, daha sonra unlanmış tezgaha yuvarlak bir (27-30 cm) hamur açınız, yağlanmış cam kaseye yerleştirin.

Pizza tabanına süzölmüş domatesi sürün, tuz, karabiber ve kekik ilave edin.

Hamurun üzerine fesleğeni sürün, 2 domatesi küp küp kesip dağıtınız, gorgonzola peynirini üzerine dağıtınız.

Ricotta peynirini krema ile çırpın üzerine dağıtınız, haşlanmış doğranmış yumurtaları da üzerine dağıtınız, tuz, karabiber serpip ceviz yağı gezdirin ve fırınlayın.