



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKALI PİDE

<https://www.aytac.com.tr>

Üzeri için;

100 g mozzarella peyniri

20 g roka

40 g AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK

20 g dolmalık sarı biber

20 g dolmalık kırmızıbiber

Hamuru için;

1 kg un

20 g kuru maya

2 adet yumurta

40 g toz şeker

120 ml ılık süt

Tuz

Domates Sos İçin;

1 kg domates

200 g kıyılmış soğan

50 g sarımsak

70 g Zeytinyağı

1 tatlı kaşığı toz şeker

Tuz ve çekilmiş tane karabiber

1 Domates sos için sos tenceresinde zeytinyağını ısıtıp kıyılmış soğan, kereviz sapı ve sarımsağı kavurun.

2 Doğranmış domatesleri ekleyin. Arada bir karıştırarak domatesler hafifçe suyunu çekene dek kaynatın.

3 Tuz, karabiber ve tozşekeri ilave edip tatlandırın.

4 Domates sosunu ocaktan alıp soğumaya bırakın.

5 Pide hamuru için kuru maya ve 2 çorba kaşığı ılık sütü küçük bir kasede karıştırın.

6 Hamur yoğurma kabında elenmiş un, mayalı karışım, yumurtalar, tozşeker, tuz ve kalan sütü iyice karıştırın.

7 Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hazırladığınız pide hamurunu eşit parçalara ayırıp her birini un serpilmiş tezgahın üzerinde oklava yardımıyla açıp pide şeklini verin.

8 Üzerine hazırladığınız domates sosunu sürün, dilimlenmiş mozzarella, doğranmış AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK ve biberleri yerleştirin.

9 Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında pide hamuru kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp rokaları yerleştirin. Servis sırasında zeytinyağı gezdirin. Sıcak servis yapın.

