



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI NAPOLİ PIZZASI

<https://aytac.com.tr>

Hamuru için;

2 ½ yemek kaşığı yaş maya

1 su bardağı ılık su

1 tutam toz şeker

1 çay kaşığı tuz

3- 3 ½ su bardağı un

Üzeri için;

450 g kiraz domates (soyulmuş)

1 ¾ su bardağı dilpeyniri (küp küp doğranmış)

1 ½ su bardağı AYTAÇ ETLİ DANA SALAM

1 çay kaşığı taze ya da kurutulmuş mercanköşk yaprağı

Tuz ve çekilmiş tane karabiber

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 Orta boy bir kâseyi içinde sıcak su gezdirerek, ısıtın ve suyu dökün.

2 Mayayı ılık suyla birlikte kâseye ekleyin. Şekeri ilave edin ve bir çatala karıştırın. Maya ayrışıp köpürene kadar 5- 10 dakika bekletin.

3 Unun 1/3 ünü ve tuzu tahta bir kaşıkla mayaya karıştırın. Unun üçte birlik diğer bir kısmını hamur yoğunlaşana ve kâsenin kenarlarından ayrılmaya başlayana kadar ekleyin.

4 Kalan unun bir kısmını tezgâha serpin. Kâsedeki hamuru alın. Kalan unu azar azar ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur 8-10 dakika yoğurun ve top haline getirin.

5 Bir kâseye hafifçe yağlayın ve içine hamuru alın. Üzerine nemli bir havlu serin ve sıcak bir yerde hamurun hacmi iki katına çıkana kadar 40 -50 dakika bekletin.

6 Hamurun içindeki havayı almak için yumruğunuzla bastırın ve bir iki dakika yoğurun.

7 Hamur topunu unlanmış bir tezgâhta düz bir disk haline getirip oklavayla 5-7 mm inceliğine gelene kadar açın.

8 Hamuru hafifçe yağladığınız tepsiye fazlasını kalın bir kenar oluşturacak şekilde katlayarak yerleştirin.

9 Fırının sıcaklığını 250 dereceye getirin ve en az 20 dakika çalıştırın.

10 Domatesleri püre makinesinden geçirin ve ezin. Püre haline getirdiğiniz domatesleri pizza hamuruna kenarlarını boş bırakarak yayın.

11 Dilpeynirini hamura eşit oranda serpin ve dilimlenmiş AYTAÇ ETLİ DANA SALAM ıla kaplayın.

12 Mercanköşkü, tuzu, karabiberi, zeytinyağını ekleyin.

13 Pizzayı hemen fırına verin ve kenarları iyice kızarana kadar (15-20 dakika) pişirin.

