



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARDENYA PİZZASI

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

1/2 kilo ekmeklik un,
600 gram soğan,
1/2 kilo tuzsuz domates salçası,
20 tuzlu sardalye balığı,
on siyah zeytin,
on diş sarımsak,
1 tutam karabiber,
1 tutam merzengüş otu,
yeteri kadar tuz,
6 çorba kaşığı mısırözü yağı,
1/2 bardak zeytinyağı.

Yapımı : Sardalyeleri tuzlarını yıkadıktan sonra balıkları ortadan ayırarak kılçıklarını temizleyin. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın ve zeytinleri küçük parçalara bölün.

Fırından alacağınız yarım kiloluk hamuru, hamur tahtasına koyun. Bir-iki çorba kaşığı mısırözü yağı katıp 15 dakika kadar yoğurun. İçi iyice yağlanmış tepsiye hamuru elinizle yayın.

Bir başka kapta ince ince kıyılmış soğanları 4 çorba kaşığı mısırözü yağında pembeleşinceye kadar kızartın. Tuz ve karabiberi de kattıktan sonra kabı ateşten indirerek soğumaya bırakın.

Soğanlar yarı soğuk bir duruma gelince tepsideki hamurun üzerine yayın. Bunların üzerine domates salçasını yayın. Sarımsakları diş diş tüm olarak ve kabuklarıyla doğranmış zeytinleri ve fileto durumuna getirilmiş balıkları sağa, sola serpiştirin. Merzengüş otunu da serptikten sonra bol zeytinyağı dökerek tepsiyi 200 derecedeki termostatlı fırına koyun ve 20 dakika kadar pişirin. Fırından çıkarır çıkarmaz servis yapın.