



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## SARIMSAKLI PİZZA (İTALYA)

Malzeme (4-6 kişilik):

Hamuru:

20 gr. yaş maya,  
200 gr. (yaklaşık su bardağı) ılık su (20°C),  
250 gr. un (elenmiş),  
1/4 su bardağı (1/2 dl) zeytinyağı,  
1 çay kaşığı tuz.

Garnitürü:

6 diş sarımsak,  
1 çorba kaşığı mercanköşk (toz halinde),  
tuz,  
karabiber,  
1/2 çorba kaşığı zeytinyağı.

Hamuru hazırlamak için mayayı ılık suyun içine atıp karıştırdıktan sonra bir kenara bırakın. Unu tezgahın üzerine tepeleme yayıp ortasını havuz gibi açın. Buraya zeytinyağını ve mayalı suyu boşaltıp unu yedire-rek parmaklarınızın ucu ile hamuru işleyin. Hamuru iki elinizin içiyle ileri geri iterek ve geri çekerken de tezgaha vurarak yoğurun. Tabii sık sık tezgahınızı, hamurun yapışmaması için, unlamayı unutmayın.

Hamuru böylece on dakika, hamur ele ve tezgaha yapışmaymcaaya kadar yoğurduktan sonra top haline getirip unlanmış bir kaseye koyup üstüne nemli bir bez örterek, ılık bir yerde hamur bir misli kabarınca kadar, bir-iki saat dinlendirin. (Eğer birden fazla pizza yapacaksanız, hamuru dinlendirmeden önce eşit parçalara ayırın.) Ellerinizi unlayıp hamuru, üstüne ellerinizin içiyle vurarak açın. Açma işlemini bir oklava ile tamamlayıp 0,5 cm. kalınlığında yuvarlak pizza hamurunu elde edin.

Hamuru, kenarlarından çekiştirerek (böylece hamurun orta kısmı daha ince olacaktır) yağlanmış bir tepsiye yerleştirin. Üstüne bir fırça ile biraz zeytinyağı sürün.

Garnitürü için sarımsağı ince kıyıp yağlanmış pizza hamurunun üzerine kenarlarda 2 cm. boşluk kalacak biçimde serpiştirin. Bunun da üzerine toz halindeki mercan köşkü, tuzu ve biberi serpin. Pizzayı alüminyum kağıtla örtüp, ılık bir yerde otuz dakika dinlendirdikten sonra, 1/2 çorba kaşığı zeytinyağı üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış sıcak fırında üzerindeki alüminyum kağıdı alıp, otuz dakika pişirdikten sonra servis edin.

Not:Eğer sarımsak kokusunun çok fazla olmasından çekiniyorsanız, sarımsakları boylamasına ikiye kesip ortalarındaki yeşil kısmı çıkarttıktan sonra doğrayın.