



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MİNİ PIZZALAR

Hamur İçin:

1 su bardağı Pınar Süt

½ su bardağı su

1 paket kuru maya

1 yemek kaşığı toz şeker

1 adet yumurtanın akı

½ su bardağı zeytinyağı

4 ¾ su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1 adet yumurta sarısı

Sebzeli Harç İçin:

250 g Pınar Süzme Peynir

1 yemek kaşığı zeytinyağı

10 – 12 adet kültür mantarı

2 avuç küçük yapraklı ıspanak

3 yemek kaşığı dilimlenmiş siyah zeytin

Karabiber

Tatlı pul biber

Oda sıcaklığındaki Pınar Süt ve suyu bir karıştırma kabına alın. Üzerine kuru maya ve şekerini ilave edip şeker eriyene kadar karıştırın. Ardından yumurta akı ve zeytinyağını ilave edin. Başka bir kaptan un ve tuzu karıştırın. Sıvı ve kuru malzemeleri birbirine karıştırarak yoğurun. Kıvamını bulan hamuru kaba alıp üzerini streç filmle kapatın ve yarım saat kadar mayalanmaya bırakın. Hamur mayalanırken mantarları dilimleyip, 1 yemek kaşığı zeytinyağında soteleyin. Yıkamış ıspanakları ilave edip, karabiber ve tatlı pul biberle tatlandırın. Zeytin ve Pınar Süzme Peynir'i ekleyip karıştırın. Mayaladığınız hamuru ortadan ikiye ayırın. Çok ince olmayacak şekilde tezgahı unlayarak merdane yardımı ile hamuru açın. Ağız geniş bir su bardağı ile kesin. Her bir hamur yuvarlağının orta kısmına çatal yardımı ile delikler açın. Hazırladığınız harçtan hamurların üzerine yerleştirin ve tepsiye dizin. Hamurların kenarlarına yumurta sarısı sürün. 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

