



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİZZA

Hamuru için:

500 gram un

1 çay bardağı ılık su

1 çay bardağı ılık süt

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Yarım paket yaş maya

1 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Sosu için:

2 adet domates

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı acı sos

1 tatlı kaşığı kekik

Üzeri için:

100 gram kaşar

1 adet kabak

2 adet kapa biber

1 adet yeşil biber

Yarım kutu mısır konservesi

1 adet kırmızı soğan

4 dal fesleğen

Sütü ve suyu bir kasede karıştırıp içine mayayı ekleyin ve aktive olana kadar bekleyin.

Un, şeker ve tuzu derin bir kasede karıştırın.

Hazırladığınız mayalı suyu una ekleyin ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Streç filmle sardığınız hamuru 40 dakika kadar mayalandırın.

Sosu için domatesleri ve sarımsağı robottan geçirin.

Biraz zeytinyağı ilavesiyle tencereye aldığınız domates rendesini kısık ateşte 5 dakika kadar pişirin.

Ardından salça, acı sos, kekik ve gerekirse çok az su ekleyip bir taşım kaynatın ve ocaktan alın.

Mayalanan hamuru güzelce unladığınız tezgahta elinizle çekıştırerek açın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serip hamuru tepsiye alın.

Domates sosunu hamurların üzerine yayın.

Kaşarı rendeleyip yarısını domates sosunun üzerine serpin.

Kabak, soğan ve biberleri ince ince doğrayın.

Tüm sebzeleri pizzanın üzerine düzgün bir biçimde yerleştirin.

Mısırı ve ince kıyılmış fesleğeni de en üste yayın.

Fırını 190 dereceye ayarlayıp ısıttıktan pizzayı fırına verin.

25 dakika fırınladığınız pizzayı çıkarıp üzerine kalan kaşarı serpin.

5 dakika daha pişirdiğiniz pizzayı birkaç dakika dinlendirdikten sonra sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:153848 • adı:Sebzeli Pizza • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:08.05.2024 - 09:38