



SEBZELİ PİZZA

www.sefabdullahusta.com

3,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı toz maya
1 su bardağı ılık su
2 çay kaşığı tuz
Sosu için:
1 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Kekik
Üzeri için:
150 gr mantar
1 kırmızı biber
1 sarı biber
1 yeşil biber
100 gr mısır
Karabiber
Tuz

Hamuru için ılık su, maya ve şekeri yoğurma kabında 5 dakika bekletin. Üzerine tuz ve zeytinyağı ekleyin. Unu azar azar eleyerek ilave edin ve yoğurun (gerekirse un ilave edebilirsiniz). Üzerini örterek mayalanmaya bırakın. Hamuru mutfak tezgahında elinizle bastırarak daire şeklinde açın. Yağlı kağıt serdiğiniz pizza kalıbının içine yayın.

Domates salçası, zeytinyağı tuz ve kekiği karıştırarak sosunu hazırlayın. Hazırladığınız sosu hamurun üzerine sürün. Biberleri ve mantarları küp küp doğrayın. Kaşar peynirini rendeleyip hamurun üzerine yayın. Küp küp doğradığınız sebzeleri peynirin üzerine yerleştirin. Tuz ve karabiber serpererek tatlandırın. Kaşar peynirini üste koyup önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında pişirin. Dilimleyerek sıcak servis yapın.



