SEBZELİ PİZZA

Elif Korkmazel

Hamuru için:
4 su bardağı un
Yarımpaket (20 gram) yaşmaya
1 çay kaşığı toz şeker
Yeteri kadar ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
1 adet kırmızıbiber
1 adet dolmalık sarı biber
10 adet mantar
1 adet orta boy soğan
1 su bardağı küp doğanmış beyaz peynir
2 çorba kaşığı konserve mısır
3-4 çorba kaşığı ketçap
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz, karabiber, kekik

Unu düz bir zemine alıp ortasını havuz gibi açın. İçinemaya, toz şeker ve 1 su bardağı ılık su koyun.Maya biraz kabarana kadar bekleyin. Tuzu ve sıvı yağı ekleyip karıştırın.Azar azar su ilave ederek kulakmemesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın.Üzeri nemli bir bezle örtülü olarak 30 dakika dinlendirin.Diğer taraftan üzeri için, kırmızı ve sarı biberi ince şeritler halinde doğrayın.
Mantarları temizleyip ince kıyın. Soğanı piyazlık doğrayın.Dinlenen hamuru unlu tezgâhta elinizle 30- 35 cmçapında açıp yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye yerleştirin. Hamurun yüzeyine ketçap sürün. Beyaz peynir,mısır, soğan ve biberleri üzerine yerleştirin. Kekik, tuz ve karabiber serpin. Rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin.Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:64921 • adı:Sebzeli Pizza • gönderen:sultaniye • indirme tarihi:24.04.2025 - 18:11