



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEVGİLİLER GÜNÜNE ÖZEL PİZZA

5 su bardağı buğday unu (500 gram)
Yarım paket Pakmaya Yaş Maya (20g)
200-220 ml ılık su (1 su bardağından 1 yemek kaşığı daha fazla)
1 tatlı kaşığı tuz(11 gr)
1 tatlı kaşığı toz şeker (6 gr)
2 yemek kaşığı zeytinyağı (30 ml)
1 adet küçük boy yumurta (50 gr)
Kalpli Tuzlu Pizza Üzeri İçin Malzemeler
1 su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri(100 gr)
1 adet kapya biber
1 adet dolmalık yeşil biber
5-6 dilim salam
1 tatlı kaşığı domates salçası(6 gr)
1 yemek kaşığı ketçap
Üzeri için:
6-7 adet taze çilek
1 adet muz, tercihen büyük boy
1 yemek kaşığı Antep fıstığı içi
1 paket Pakmaya Bitter Çikolatalı Sos(122 g)
2 su bardağı (400 ml) süt

Pizza hamuru tarifi için öncelikle ılık suyun içerisine yarım paket Pakmaya yaş mayayı ekleyerek, 15 dakika bekletin.

Ardından geniş bir kabin içerisine aldığınız mayanın üzerine, yumurtayı, zeytinyağını, toz şekeri ve tuzu ekleyerek karıştırın.

Son olarak unu ekleyerek, pürüzsüz bir hamur elde edin. Hazırladığınız pizza hamuru 4 eşit parçaya ayrılır ve 4 ayrı beze 1 saat boyunca mayalanmaya bırakılır.

Sürenin sonunda sırasıyla hamurlar merdane yardımıyla 1 cm kalınlığında açılır. Elinizle kalp şeklini verdiğiniz hamurlar tepsiye alınır.

Tuzlu Hazırlayacağınız Pizza İçin;

Tuzlu olarak hazırlayacağınız hamurun üzerine delikler açın. Ketçap ve salçayı karıştırarak, bu delikli hamurların üzerine sürün.

Rendelenmiş mozzarella peynirini hamurun üzerine dökün. Son olarak biberleri, salamları dizerek, hamurun kenarını birer santim içeriye doğru kıvrın. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20 dakika pizzaları pişirin.

Tatlı Hazırlayacağınız Pizza İçin;

Tatlı pizzaların hamurunu içi boş bir şekilde pişirdikten sonra, Pakmaya bitter çikolatalı sosu, üzerine süt ekleyerek, ocakta pişirin.

Soğuyan çikolatalı karışımı, pizza hamurunun üzerine döktükten sonra, meyvelerle süsleyin. Son olarak antepfıstığı içi serperek servis yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:173708 • adı:Sevgililer Gününe Özel Pizza • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:06.04.2025 - 13:08