



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH ÜZÜMLÜ PİZZA

Kullanılacak malzeme: 750 gr taze siyah tatlı üzüm, 6 kahve fincanı un, 2 kahve fincanı tozşeker, 75 gr tereyağı, 20 gr maya, 150 gr erik marmelatı, 2 yumurta, yeteri kadar süt ve tuz.

Yapılışı: Sert ve tatlı siyah üzüm taneleri, ezilmeden teker teker salkımından ayrılır. Her biri çok keskin bir bıçakla ortadan ikiye ayrılıp çekirdekleri çıkarılır. İri bir pizza kalıbı iyice yağa bulanır, sonra hafifçe unlanır. Maya bir fincan ılık sütün içinde eritilir. Un çok büyük toprak veya porselen bir kaba boşaltılır. İçine yumurtaların sarıları konur ve tahta kaşıkla iyice karıştırılır. Sütte eritilmiş maya, 1,5 fincan tozşeker, hafifçe eritilmiş 50 gr tereyağı ve bir tutam tuz katılıp hamur iyice yoğurulur. Sonra hamura top gibi yuvarlak bir biçim verilir. Hamur bu biçimiyle yoğurulduğu kaptan bırakılır. Üstü kalınca bir bezle örtülür ve sıcak bir yerde dinlendirilir. Hamur mayalanıp iki misli büyüyecek kadar kabarıncaya yine bir süre yoğurulur. Sonra hamur kalıba konup, 10 dakika kadar bekletilir. Sonra mayanın orta bölümü biraz çukurlaştırılıp buraya erik marmelatı konur. Üzerine de ikiye bölünmüş üzümler serpiştirilir. Kalan tozşeker döküldükten sonra küçük parçalara bölünmüş tereyağı da pizzanın sağma, soluna konur. Kalıbın kenarındaki hamur hafifçe üzümlerin üzerine doğru çekilir (isteyenler daha önce ayırdıkları bir fincanlık bir hamurla pizzanın üstüne türlü süsler yapabilirler). Pizza hazır olduktan sonra fırın 170°C'de kızdırılır. Pizza 1 saat kadar fırında pişirildikten sonra çıkarılır. Sivri bir bıçak kalıbın kenarında dolaştırılarak pizzanın kaba yapışık kısımları kurtarılır. Sonra bir bezle tutarak kalıp şöyle hafifçe sallanır. Pizza yerinden oynadıysa bir kapağa baş aşağı edilerek aktarılır. Oradan da hemen bir servis tabağına baş aşağı edilerek alınıp soğumaya bırakılır, isteğe göre, pizza fırına sürülürken 1 yumurtanın sarısı çırpılarak bir fırçayla pizzanın üzerine sürülebilir. Soğutulmuş üzümlü pizza, yemekten sonra, meyve yerine sofraya çıkarılabileceği gibi sabah ve ikinci kahvaltılarında da çayla birlikte servis edilebilir.