



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI BEYAZPEYNİRLİ PİZZA

1,5 kg soğan (ince dilimlenmiş)
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1/2 tatlı kaşığı kekik
6 cl. (1/4 su bardağı) elma sirkesi
1/4 tatlı kaşığı tuz
100 g beyazpeynir
50 g krem peynir
Kekikli pizza hamuru
7 g (1 çorba kaşığı) kuru maya
1/4 tatlı kaşığı tozşeker
250 g (2 su bardağı) sert un
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/4 tatlı kaşığı kekik
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı

Hamuru hazırlamak için, küçük bir kâseye 12 cl (1/2 su bardağı) ılık su koyup, içinde tozşekerini eritin. Mayayı ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra, ılık bir yerde mayanın yüzeyinde kabarcıklar belirinceye ve karışımın hacmi iki kat artıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) bekletin.

Bir salata kâsesine unun 200 g'ını ve tuzu eleyip, kekiği ekleyerek, karıştırın. Ortasını havuz gibi açıp, bu boşluğa kâsedeki mayalı karışımı ve 2 çorba kaşığı zeytinyağını boşaltarak; hafifçe yapışkan bir hamur haline gelinceye kadar parmaklarınızla yoğurun (hamur çok gevşekse ya da iyice yapış yapışsa, 30 g [4 çorba kaşığı] daha un ekleyin). Sonra top haline getirip, unlanmış mutfak tezgâhına aktararak, pürüzsüz ve esnek bir kıvam alıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) yoğurun.

Hamuru hafifçe yağlanmış bir çukur tabağa koyup, üstünü nemli bir tülbentle örterek, ılık, hava akımlarından etkilenmeyen bir yerde, hacmi 2 katartıncaya kadar (yaklaşık 1,5 saat) bekletin.

Bu arada harcı hazırlamak için, kalın dipli bir tencereye zeytinyağının 1 çorba kaşığını koyup, tencereyi orta ateşe oturtturarak, zeytinyağını ısıtın. Isınınca soğanları ve kekiği koyup, bir tahta kaşıkla sık sık karıştırarak ve yapışmaması için tencerenin dibini kazıyarak, soğanları kahverengileşinceye kadar (45 dakika - 1 saat) pişirin. Sirkeyi ekleyip, tuzu serpererek, karıştırdıktan sonra, karışımı bütün suyunu çekinceye kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin.

Fırınınızı 230 °C'a ısıtın. Bir fırın tepsisine hafifçe un serpip, çukur tabaktaki hamuru tepsiye koyarak, elinizle yassılın. Yeniden top haline getirip, merdaneyle yassıltarak, 20 cm çapında bir yuvarlak haline getirin. Sonra ellerinizle bastırarak yassıltmayı sürdürüp, 30 cm çapında bir yuvarlak haline getirin.

Tencereyi ateşten alıp, soğanlı karışımı hamurun üstüne, kenarlardan çeperlere 1 cm'lik boşluk bırakarak döşeyin. Beyazpeyniri ve krem peyniri bir kâseye ufalayıp, karıştırdıktan sonra, soğanlı harcın üstüne küçükto-paklar halinde yerleştirin. Tepsiyi fırına verip, pizzayı 10 dakika pişirdikten sonra, tepsiyi fırından alarak, kalan 1 çorba kaşığı zeytinyağını pizzanın üstüne gezdirin. Tepsiyi yeniden fırına verip, pizzayı üstündeki peynirler altın sarısı bir renk alıncaya kadar (4 - 6 dakika) pişirdikten sonra, tepsiyi fırından alın ve pizzayı 8 üçgen-dilime keserek, servis yapın.

Not: Hamuru blendırda hazırlamak isterseniz, unun 200 g, tuz ve kekiği blendır kabına koyup, 5-10 saniye karıştırın. Ilık suda bekletilmiş mayaya 2 çorba kaşığı zeytinyağını ekleyip, karıştırın. Blendır çalıştırıp, mayalı karışımı ekleyerek, çok esnek olmayan hamur haline gelinceye kadar (yaklaşık 1 dakika) karıştırın (hamur çok esnek olursa, 30 g un daha ekleyip, karıştırın). Hamuru unlanmış mutfak tezgâhına aktarıp, 5 dakika yoğurduktan sonra, bir kenarda kabarmaya bırakın.