



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ PİZZA

15 gr taze (yaş) maya
1 kahve kaşığı şeker
1/2 su bardağı + 1 çorba kaşığı ılık su
250 gr (2 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı zeytinyağı

Harcı:

400 gr domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılarak kabaca doğranmış)
1 çay kaşığı kuru fesleğen (istenirse)
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
175 gr dil peyniri (ince ince ayrılmış)
125 gr sosis (dilimlenmiş)
6 siyah zeytin (her biri ortasından ikiye bölünüp, çekirdekleri çıkarılmış)
1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Mayayı küçük bir kasede ufalayıp, şekerini ve 1 çorba kaşığı suyu katarak, krema kıvamına getiriniz. Kaseyi sıcak ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, maya kabarıp köpük köpük olana kadar bırakınız.

Un ve tuzu ısıtılmış bir kaseye eleyip, ortasını çukurlaştırarak, mayayı ve kalan 1/2 su bardağı ılık suyu akıtınız. Spatula ile ya da parmaklarınızla maya ve suyu una yedirip, hamur kasesinin yanlarından ayrılana kadar karıştırınız.

Hamuru hafifçe unlanmış tezgaha çıkarıp 10 dakika (yapışırsa tezgahı biraz daha unlayarak), esnek ve pürüzsüz olana kadar yoğurunuz.

Büyük kaseyi çalkalayıp iyice kurulayarak, 1 tatlı kaşığı zeytinyağıyla yağlayınız. Hamuru top yapıp kaseye koyarak, üstüne biraz un serptikten sonra, nemli bir bezle örtünüz. Hamuru, sıcak ve cereyansız bir yerde 1 saat, kabarıp hacmi yaklaşık 2 kat olana kadar bekletiniz.

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (230° C) getirip, ısıtınız.

1 tatlı kaşığı zeytinyağıyla büyük bir tepsiyi yağlayarak, bir kenara bırakınız.

Kabarmış hamuru unlanmış tezgaha çıkarıp, 3 dakika yoğurunuz. Hamuru ikiye kesip, hafifçe unlanmış merdaneyle her parçayı 0,5 cm kalınlığında açınız. Hamurları geniş aralıkla yağladığınız tepsiye koyunuz.

Doğranmış domateslerle hamurları iyice kaplayıp, fesleğen (istenirse) tuz ve biberi eşit olarak hamurların üstüne serpiniz. Dil peynirlerini üstlerine dizip, sosis ve zeytinleri eşit olarak döşeyiniz.

Her pizza harcını, kalan 1 tatlı kaşığı zeytinyağıyla sulandırınız.

Pizzaları fırının orta katında 15-20 dakika, hamur pişip peynir eriyene kadar pişiriniz.

Pizzaları fırından çıkarıp, ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.