



SOSLU ARJANTİN PIZZASI

4 su bardağı un
2,5 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı salça
75 gr margarin
Beşamel sos için:
2 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı süt
50 gr sucuk
1 attalı kaşığı nane

Hamur için unla birlikte eritilmiş 80 gr eritilmiş margarin, ılık süt, kuru maya ve tuzu karıştırıp homojen bir hamur elde edin. Hamuru dinlenmesi için bekletin.
Beşamel sos için: 2 yemek kaşığı margarini tavaya alın ve ocağı en kısık haline getirin. Margarin erimeye başlayınca 2 yemek kaşığı unu ilave edin ve kavurmaya başlayın. Un rengini çok hafif değiştirip kokmaya başlayınca azar azar 1,5 su bardağı sütü ilave edin. Hızlıca çırparken sütü ilave etmeye devam edin. Dinlenen hamuru yuvarlak şekilde açın. Üzerine sulandırılmış salçayı sürün. Üzerine hazırladığınız beşamel sosu yayın. En üstüne doğranmış sucuk ve nane koyun. 200 derece ısınmış fırında pişirin.

