



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU PİZZA

- 15 gr taze (yaş) maya
- 1 kahve kaşığı şeker
- 1/2 su bardağı + 3 tatlı kaşığı ılık su
- 250 gr (2 su bardağı) un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı zeytinyağ
- Harcı:
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 küçük soğan (halkalanmış)
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- 400 gr domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılarak kabaca doğranmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı fesleğen (istenirse)
- 1 defne yaprağı
- 175 gr dil peyniri (ince ince ayrılmış)
- 1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
- 1 kangal sucuk (zarı soyulup doğranmış)

Maya ve şekeri küçük bir kaseye koyup, 3 tatlı kaşığı su katarak, krema kıvamına getiriniz. Kaseyi ılık ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, maya kabarıp köpük köpük olana kadar bekletiniz. Un ve tuzu büyük ve ısıtılmış bir kaseye eleyip, ortasını çukurlaştırınız. Mayayı ve kalan 1/2 su bardağı ılık suyu katınız.

Spatula ile parmaklarınızla maya ve suyu una yedirip, hamur kasenin yanlarından ayrılana kadar karıştırınız. Hamuru hafifçe unlanmış tezgahta 10 dakika (yapışır tezgahı biraz daha unlayarak), esnek ve pürüzsüz olana kadar yoğurunuz.

Büyük kaseyi çalkalayıp iyice kuruladıktan sonra, 1 tatlı kaşığı yağla yağlayınız. Hamuru top yapıp kaseye koyunuz. Üstünü hafifçe unlayarak temiz ve nemli bir bezle örtünüz. Kaseyi ılık ve cereyansız bir yerde 45 dakika - 1 saat, hamur kabarıp hacmi yaklaşık iki kat olana kadar bekletiniz.

Bu arada harcı yapmak için 2 çorba kaşığı zeytinyağı orta boy bir tencerede kızdırınız. Soğan ve sarımsağı koyup, arasına karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kavurunuz.

Domates, tuz, biber, domates salçası, fesleğenin yarısı (istenirse) ve defne yaprağını katıp iyice karıştırınız. Tencerenin kapağını kapatıp, ağır ateşte arasına karıştırarak 20-30 dakika, sos koyulaşana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, defne yaprağını çıkararak atınız. Sosu bir kenara bırakınız.

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

1 tatlı kaşığı zeytinyağıyla büyük fırın tepsisini yağlayıp, bir kenara bırakınız. Kabarmış hamuru kaseden çıkarıp, 3 dakika yoğurunuz.

Hamuru ikiye kesip, her parçayı hafifçe unlanmış merdaneyle 0,5 cm kalınlığında açınız. Hamurları geniş arayla tepsiye yerleştiriniz. Üstlerine domates sosunu eşit olarak döşedikten sonra, peynirleri diziniz.

Maydanozu ve kalan fesleğeni (istenirse) serpip, sucukları en üste eşit olarak yerleştiriniz.

Kalan 1 çorba kaşığı zeytinyağı serpiştirip, pizzaları fırının orta katında 15-20 dakika, hamur pişip peynir eriyene kadar pişiriniz. Pizzaları fırından çıkarıp, ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.

Not: Kişi başına 1 ya da yarım pizza olarak hesaplamak gerekir.