TAVUKLU PİZZA

Hamuru:
350 gr un
25 gr yaş maya
1 su bardağı ılık su veya süt
1/2 çay kaşığı tozşeker
1 çay kaşığı tuz
Üzeri:
300 gr tavuk eti
200 gr mantar
1 adet kuru soğan
2 adet domates
3 adet sivribiber
Kaşar peyniri rendesi
Tuz
Karabiber
Ketçap

Tavuk etini, dörde böldüğümüz kuru soğan ve yeterince su ile haşladıktan sonra, didikleyelim.
Domateslerin kabuklarını soyup, sivribiberler ile birlikte ince ince kıyalım.
Tozşekeri ve mayayı ılık su ile ezip, 15 dakika bekletelim. Yeterince tuzu ve unun yarısını yavaş yavaş ilave edip, iyice karıştıralım. Geri kalan unu da yavaş yavaş katıp, yoğurmaya başlayalım. Yoğurduğumuz malzemelerin kaba ve ele yapışması bitince, hamuru yoğurma kabından alıp, içini sıvıyağ ile yağladığımız bir kaba koyalım. Üzerine nemli bir bez örtüp, hamur 2 misli kabarıncaya kadar mayalanmasını bekleyelim.
Mayalanan bu hamuru, kaptan alıp kabarıklığı sönünceye kadar 1-2 dakika daha yoğuralım ve hamuru 4 eşit parçaya bölelim. Elde ettiğimiz bu hamur 25-26 cm. çapında 4 adet pizza tepsisi içindir. Pizza tepsilerini yağlayıp, hamurları tepsilerin kenarlarına yapışacak şekilde yayalım.
Üzerine yeterince ketçap sürelim.
Didiklediğimiz tavuk etlerini, yeterince tuz, karabiber, ince kıydığımız mantarlar, domatesler ve sivribiberler ile karıştırıp, pizza hamurunun üzerine yayalım.
Önceden ısıttığımız fırında,15-20 dakika kadar pişirelim.
Fırından çıkartıp, bolca kaşar peyniri rendesi serpip, tekrar fırına atalım.
Kaşarlar eriyip de renk aldığı zaman, bir tutam pul kırmızıbiber serperek, servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:73210 • adı:Tavuklu Pizza • gönderen:dobra • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:15