



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE OTLU PİZZA

<https://www.elele.com.tr>

Pizza hamuru için:

3 su bardağı un

1 paket (11 gr) instant maya

¼ su bardağı ayçiçek yağı

1 çay bardağı süt

1 tatlı kaşığı toz şeker

Yeterince ılık su

Tuz

Üzeri için:

1 kabak

200 gr mantar

2 orta boy kırmızıbiber

1 domates

4 yemek kaşığı domates sosu

Nane

Maydanoz

Biberiye

Fesleğen

Derin bir kaba unu eleyin. Tuz, toz şeker ve mayayı ekleyip harmanlayın. Ortasını havuz şeklinde açtıktan sonra ayçiçek yağı ve sütü ekleyin. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar ılık suyu yavaşça ekleyin ve yoğurun. Mayalanması için üzerine nemli bir bez örterek 45 dakika hamuru dinlendirin. Hamuru ikiye bölün. üzerine hafifçe un serpererek merdaneyle 30 cm çapında açın. Hamurları yağlı kağıt konulmuş fırın tepsilerine alın. üzerlerine domates sosunu sürün. Kabak, biber ve domatesi yuvarlak dilimlere ayırın. Mantarları küp doğrayın. Kabak dilimlerini ızgarada kızdırın. Hamurun üzerine önce kabak dilimlerini, biber ve mantarları en üstte de domates dilimlerini ekleyin. önceden ısıtılmış 210 derece fırında 20 dakika pişirin. Taze otlarla süsleyerek servis yapın.

