



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TONBALIKLI PİZZA (İTALYA)

15 g (3 çorba kaşığı) yaş maya  
300 g un  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
6 erik domates (halka biçiminde doğranmış; süsleme için)  
kıyılmış maydanoz (süsleme için)  
Tonbalıklı harç:  
3 ançüez filetosu (bol suda yıkayıp, kurulandıktan sonra ince kıyılmış)  
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)  
1 1/2 çorba kaşığı kapari (ince kıyılmış)  
12 siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılıp ince doğranmış)  
200 g konserve tonbalığı (süzdürülmüş)  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
bir tutam taze çekilmiş karabiber

Yaş mayayı 15 cl (1/2 su bardağından biraz çok) ılık suyla bir kâseye koyup, maya çalışmaya başlayınca (10 - 15 dakika) kadar bir kenarda bırakın (kuru maya kullanıyorsanız, paketin üstündeki kullanım notuna uyun). Unu ve tuzu büyük bir kâseye eleyip, ortasını havuz gibi açın. Bu çukura köpüklenen maya, zeytinyağı ve biraz ılık su koyup, sert, pütürlü bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Sonra unlanmış tezgâha alıp, esnek ve pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) yoğurun. Birtop haline getirip, büyük bir kâseye aktararak, hacmi 2 katartıncaya kadar (yaklaşık 1,5 saat) bir kenarda dinlendirin.

Önce fırınınızı 220 °C'a ısıtın. Bir fırın tepsisini hafifçe yağlayın. Hamuru yeniden tezgâha aktararak, yumruğunuzla yassılttıktan sonra, 6 yuvarlak parçaya ayırın. Her yuvarlağı merdaneyle 12 cm çapında daireler halinde açıp, kenarlarını parmaklarınızla bastırarak biraz yükseltin. Bu pizza hamurlarını bir fırın tepsisine dizip, bir kenarda yaklaşık 10 dakika dinlendirin.

Tonbalıklı harcı hazırlamak için, ançüez parçalarını ve sarımsağı havanda dövüp, kapari, zeytinler, konserve tonbalığı, zeytinyağı ve karabiberi ekleyerek, iyice karıştırın. Hamur kıvamı alınca, bir kaşıkla pizza hamurlarının ortasına, kenarlardan 5 mm kadar içerde kalacak biçimde döşeyin.

Tepsiyi fırına sürüp, pizzaları 15 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp, pizzaları domates dilimleriyle süsledikten sonra, fırında 5 dakika daha pişirin. Tepsiyi fırından alıp, pizzaları üstlerine biraz kıyılmış maydanoz serpererek servis yapın.