



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ SEBZELERİYLE KEPEKLİ PİZZA

1,5 su bardağından 1 parmak eksik kepekli un (200 gr)

10 gr Pakmaya Yaş Maya

1 su bardağı ılık su (250 ml)

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 çorba kaşığı zeytinyağı (10 ml)

Tuz

Üstü için

1 su bardağı mozzarella peyniri, rendelenmiş (150 gr)

Renkli biberler, ince dilimlenmiş

1 adet kabak, ince dilimlenmiş

1 adet patlıcan, ince dilimlenmiş

½ su bardağı domates püresi

Pakmaya Yaş Mayayı ılık su ve şekerle bir kasede karıştırıp 15 dakika bekletin.

Unu yoğurma kabına alıp üstüne tuz serpiştirin, ortasını açın. Mayayı ve zeytinyağını ekleyip karıştırın. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üstünü bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin.

Dinlenen hamuru ikiye bölüp unlanmış tezgahta merdane yardımıyla yuvarlak olacak şekilde açın. Açtığınız hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirip üstüne domates püresini yayın, mozzarella peynirini serpiştirin.

180 C fırında pizzanızı 10 dakika pişirin. Sebzeleri de pizzanın üstüne dizip 3 dakika daha pişirdikten sonra fırından alın ve sıcak olarak servis edin.

