



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ PİZZA

Hamuru:

30 gr (2 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)

250 gr (2 su bardağı) kendi kendine kabaran un

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

1 kahve kaşığı toz fesleğen (istenirse)

60 gr (1/2 su bardağı) gravyer peyniri rendesi

125 gr (1/2 su bardağından biraz fazla) süt

Harcı:

225 gr konserve ton balığı (yağı süzölmüş ve ufalanmış)

400 gr domates (kabukları soyulup dilimlenmiş)

1 kahve kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

250 gr (2 su bardağı) gravyer peyniri rendesi

10 doldurulmuş yeşil zeytin (her biri ortasından ikiye bölünmüş)

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip, ısıtınız.

1 tatlı kaşığı yumuşatılmış tereyağıla büyük fırın tepsisini yağlayıp, bir kenara bırakınız. Un, kabartma tozu, tuz ve biberi kaseye eleyip, fesleğeni (istenirse) katınız. Parmaklarınızla 2 çorba kaşığı yağı, iri ekmek içi görünümünde olana kadar una yediriniz. Peynir rendesini katıp, yumuşak bir hamur elde edene kadar süt ekleyiniz. Hamuru hafifçe unlanmış tezgahta hafifçe yoğurduktan sonra, 20-25 cm çapında açıp, merdanenin üstünde kaldırarak, yağladığınız tepsiye yayınız. Ton balığını hamurun ortasına döşeyip, domates dilimlerini etrafına dizerek, zeytin, tuz, biber ve peynir rendesini serpiştiriniz.

Pizzayı fırına sürüp 30-35 dakika, peynir eriyip hamur iyice pişene kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından çıkarıp, pizzayı spatulayla ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız. Dilim dilim kesip, servis ediniz.