



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ VE SALAMLI 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:

150 gr salam

150 gr siyah zeytin

300 gr kaşar peyniri rendesi

Karabiber

Zeytinyağı

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 kabarınca kadar mayalanmasını bekleyelim. Mayalanan bu hamuru, kaptan alıp kabarıklığı sönüncüye 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.

Zeytinleri ikiye bölüp, çekirdeklerini çıkartalım. Dana jambonları da serçe parmağı gibi kesip, hazırlayalım.

Önceden hazırladığımız pizza hamurunu, yağladığımız tavaya sıkıca yayıp, üzerine bolca kaşar peyniri rendesi serpelim.

Onun üzerine de salamları ve siyah zeytinleri yerleştirip, bolca zeytinyağı dökelim.

Biraz karabiber serpip, önceden ısıttığımız fırında pişirerek, sıcak sıcak servis yapalım.