



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZEYTİNYAĞLI PİZZA HAMURU

1 su bardağı su (ılık)  
500 gram pizza unu (gerekirse ekstra)  
Yarım çay kaşığı şeker  
20 gram yaş maya  
1/4 su bardağı zeytinyağı (+ekstra)  
1 çorba kaşığı tuz  
30x40 cm ebatlarında fırın tepsisi

Büyük bir kaba 3 çorba kaşığı su, şeker ve mayayı koyup, maya eriyinceye kadar karıştırın. 4 çorba kaşığı un ilave edip, yumuşak bir hamur elde edin. (Gerekirse biraz daha un ya da su ekleyin.) 3 dakika yoğurup, üzerine un serpin, mutfak havlusuyla örtün ve kabarması için 30 dakika dinlendirin. Düz bir yüzeye kalan unu döküp, ortasını havuz şeklinde açın, ortasına hazırladığınız küçük hamuru yerleştirin. Biraz su döküp, karıştırmaya başlayın. Suyu yavaş yavaş ilave edin ve su bitip, yağın üçte birini ilave ettiğinizde elde ettiğiniz yumuşak hamurun ortasını havuz gibi açın, tuz ve kalan yağın yarısını koyun. Hamurun ele yapışması bitinceye kadar bütün malzemeyi bir arada yoğurun. Hamura düz bir şekil verip, kalan yağın yarısını serpin ve biraz daha yoğurun. Üzerine biraz su serpip, bir mutfak havlusuyla kapatın ve 3 katı kabarana kadar, yaklaşık 2 saat dinlendirin. Dinlenen hamuru, hafif unlu bir yüzeyde 1-2 dakika yoğurup, merdane ile pişireceğiniz tepsi ebatlarında açın. Veya hamuru 6 eşit parçaya bölüp, 15 cm çapında porsiyonluk hamurlar hazırlayın. Hamuru tepsiye yerleştirin. Hamurun üzerini birkaç yerinden çatalla delin. Hazırladığınız üst malzemelerini koyup, ısıtılmış 250 derece fırında 18-20 dakika pişirin. İlk 15 dakika fırını açmayın. Dilimleyerek pizzaları sıcak servis yapın.

