



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PİZZA



Yarım Kibrit kutusu kadar yaş maya
3 Çay bardağı ılık su
2 Adet kesme şeker
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
3,5 Su bardağı un
Sosu İçin;
2 Adet iri domates
1 Çorba kaşığı salça
1 Adet küçük kuru soğan
3 Diş sarımsak
2 Adet kesme şeker
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Adet yeşil sivri biber
2 Çorba kaşığı su
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı kekik
Üst Malzemesi;
1,5 Su bardağı rende kaşar
Çeyrek kangal sucuk
3 Adet sosis
10 Dilim ince salam
10 Adet zeytin

- # Hamur yoğurma kabına, ılık su kesme şeker ve maya konur, malzemeler eriyince unun yarısı ve tuz eklenir, karıştırılır yağ ve kalan un katılır, iyice yoğrulur.
- # Hamur üzeri kapalı olarak yarım saat dinlenmeye bırakılır.
- # Bu arada sos hazırlanır. Küçük bir tencereye, rende domates, çok ince kıyılmış soğan, sarımsak, sivri biber, şeker, yağ, su, salça ve tuz konur.
- # Bu malzemeler ara sıra karıştırarak, orta ateşte 15 dakika pişirilir, ocaktan alınınca, kekik katılır, soğutulur.
- # Büyük fırın tepsisi yağlanır, dinlenen hamur, parmak uçlarıyla bastırarak tepsinin şekline göre yayılır.
- # Hamurun üzerine hazırlanan sos gezdirilir, sosun üzerine rende kaşar, onun da üzerine ince doğranmış salam, sucuk, sosis ve zeytin, pizzanın her tarafına eşit olarak yayılır.
- # 180 derece önceden ısıtılmış fırında, 30 dakika pişirilir, istenilen şekilde dilimlenir, sıcak olarak servis yapılır.

Not: Aynı ölçü malzeme, 4 eşit parçaya bölünerek ve hamurlar yuvarlak açılarak da pizza hazırlanabilir.