



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevez Lezzetler Mutluluklar Diler

NAPOLİ PİZZASI



Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 su bardağı ılık su
3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Sos için:
4 su bardağı rendelenmiş domates
1 çorba kaşığı domates salçası
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
zeri için:
5 su bardağı rendelenmiş mozerella peyniri
7-8 dal taze fesleğen
2 çorba kaşığı zeytinyağı

- # Çukur yoğurma kabına ılık su, maya ve şeker konur, eritilir. zerine ayçiçek yağı, tuz ve yumuşak ele yapışmayan hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hazırlanan hamurun üzeri kapatılır. ılık bir ortamda 1 saat kadar dinlendirilir.
- # Bu arada sos hazırlanır. Tencereye rendelenmiş domates, salça, zeytinyağı, tuz ve şeker konur. Orta ateşte ara sıra karıştırarak kalın bir sos olana kadar pişirilir.
- # Dinlenen hamur 4 eşit parçaya bölünür. Her parça, merdaneyle servis tabağı büyüklüğünde açılır.
- # zerine önce kenarlara taşmayacak şekilde domates sos yayılır. Sonra mozerella peynir serpilir, birkaç parçaya bölünmüş fesleğen bırakılır.
- # En son olarak kenarlarda kalan hamur kısımlarına biraz zeytinyağı sürülür.
- # Pizzalar yağlı kağıt serilmiş tapsiye konur. Önceden bir hayli ısıtılmış 220 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: İtalya'da temel pizza tarifi olarak Napoli pizzası kabul edilir. Eğer mozerella peyniri mevcut değilse taze kaşar peyniri de kullanılabilir.