



Pomidorlu Pizza

Domatesli Pizza



1 su stəkani ilıq su
1 çay stəkani günəbaxan yağı
1 paket qabartma tozu
1 çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
Xərci Üçün;
5-6 ədəd pomidor
1 ədəd iri bibər
10 ədəd qara zeytun
1 diş sarımsaq
1 çay qaşığı kəklik
Yarım çay qaşığı duz
Üzəri Üçün;
2 su stəkani rəndələnmiş kaşar pendiri

- # Çuxur yoğurma qabına ilıq su, maye yağ və duz konuri barmaq uclarıyla qarışdırıldıqdan sonra, unla qarışdırılmış qabartma tozu və orta konsistensiyaya gələnə qədər un əlavə olunaraq yoğrulur.
- # Xəmir bir kənara qoyular üzəri bağlanılır 10-15 dəqiqə dinlənməyə buraxılır.
- # Bu vaxt pomidorun ikisi rəndələnir, üçü də yarım dairə şəklində doğranar, zeytunun nüvələri çıxardılır, bibər kvadrat şəklində doğranar, sarımsaq qıyılır.
- # Unlu zəmində xəmir, mərdənə köməyiylə, yumru soba nimçəsi diametrində açılır. Yağlanmış soba nimçəsinə yerləşdirilir.
- # Xəmirin üzərinə rəndələnmiş kaşardan az miqdarda səpilir. Sonra üzərinə rəndələnmiş pomidor qoyular, kəklik səpilir.
- # Bibər və zeytun yerləşdirilir. Dilimlənmiş pomidorlar da təsadüfi sıralanar, duz səpilir.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər, pomidorlar boşalana qədər bişirilər.
- # Sobadan alınar, qalan kaşar pendiri səpilir, təkrar sobaya verilər, kaşar qızarana qədər bişirilər.
- # Sobadan alındıqdan sonra üçbucaq dilimlənərək xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Kaşar pendiri yerinə hər hansı bir yağlı pendir də istifadə edilə bilər.