



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Pizza

Pizza



Yarım kibrit qutusu qədər yaş maya
3 Stəkan ilik su
2 Ədəd qənd
2 Yemək qaşığı duru yağ
1 Çay qaşığı duz
Sosu üçün
2 Ədəd yekə pomidor
1 Yemək qaşığı tamat
1 Ədəd balaca quru soğan
3 Diş sarımsaq
2 Ədəd qənd
2 Yemək qaşığı duru yağ
1 Ədəd yaşıl düz bibər
2 Yemək qaşığı su
1 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı kəkik
Üst lavazimatları
1,5 Stəkan rəndə qaşar
¼ yumaq suçuk
3 Ədəd sosis
10 Dilim nazik kalbasa
10 Ədəd zeytin

- # Xəmir yoğurma qabına, ilik su qənd və maya qoyulur, lavazimatlar əridikdə onun yarısı və duz əlavə olunur, qarəşdirilir yağ və qalan un qatılır, yaxşıca yoörulur
- # Xəmir üzəri qapalı olaraq yarım saat dinlənməyə bixaxılır.
- # Bu arada sos hazırlanır. Balaca bir məcməyiyə, rəndə pomidor, çok nazik qiyılmış soğan, saımsaq, düz bibər, şəkər, yağ, su, tamat, və duz qoyulur.
- # Bu lavazimatlar ara sıra qarışdıraraq, orta alovda 15 dəqiqə bişirilir, fırından alınca, kəkik qatılır, soyudulur.
- # Yekə fırın məcməyisi yağlanır, dinlənen xəmir, barmak uclarıyla basdıraraq məcməyisinin şəklinə görə yayılır.
- # Xəmirin üzərinə hazırlanan sos gəzdirilir, sosun üzərinə rəndə qaşar, onunda üzərinə nazik doğranmış kalbasa, suçuk, sosis və zeytin, pizzanın her tərəfinə bərabər olaraq yayılır.
- # 180 dərəcə əvvəlcədən isidilmiş fırında, 30 dəqiqə bişirilir, istənilən şəkildə dilimlənir, isti olaraq servis yapılır.

Not: Eyni ölçü ləvazimat, 4 bərbər parçaya bölünərək və xəmirlər yuvarlaq açılaraq da pizza hazırlana bilər.