



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Pizza Au Fromage

Peynirli Pizza



La moitié de la taille d'une boîte d'allumettes levure
1 œuf
1 tasse à café d'eau chaude
1 tasse à café de lait
Une demi-tasse de café d'huile végétale
1 morceau de sucre
1 cuillère à soupe de sel
La farine jusqu'à ce qu'il puisse recevoir
1,5 tasse de fromage râpé
3 cuillères à soupe de ketchup
1 petite tomate
1 cuillère à soupe d'huile végétale

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau, du sucre et de la levure.
- # Rajoutez l'œuf, du lait, de l'huile, du sel et de la farine. Obtenez une pâte mi- solide qui ne colle pas aux mains.
- # Laissez reposer couvert pendant 1 heure.
- # A la fin du temps, pétrissez la pâte légèrement. Ouvrez avec un rouleau à la taille d'un plat de cuisson.
- # Installez la pâte dans le plat huilé. Étalez dessus à l'aide d'une brosse, le mélange d'une cuillère à soupe d'huile avec 3 cuillères à soupe de ketchup.
- # Mettez sur le ketchup, du fromage râpé puis des tomates coupé en tranches fine.
- # Laissez cuire la pâte au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à qu'elle devient légèrement rose.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B: Vous pouvez rajouter sur cette pizza, comme d'autre, un peu de thym.