



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Пицца с Сыром

Peynirli Pizza



Живые дрожжи (пол спичечной коробки)
1 яйцо
Пол стакана тёплой воды
Пол стакана молока
1/4 стакана раст.масла
1 кубик сахара
1 чайн.ложка соли
Мука
1,5 стакана натёртого сыра
3 стол.ложка кетчупа
1 небольшой помидор
1 стол.ложка раст.масла

В глубокую посуду налить тёплую воду, положить дрожжи и сахар. Мешать пальцем пока не растают дрожжи.

Добавить яйцо, молоко, раст.масло, соль и муку. Замесить не липкое и не твёрдое тесто.

Накрыть полотенцем и дать расстояться 1 час.

Немного помесить и раскатать круглую лепёшку размером с противень.

Положить на смазанный маслом противень. Кетчут перемешать с 1 стол.ложкой раст.масла и кисточкой намазать на лепёшку.

На всю поверхность насыпать сыр, после - порезанные тонкими кольцами помидоры.

Запекать в заранее разогретой духовке до золотистого цвета, при температуре 200.

Порезать на кусочки. Подавать в горячем или тёплом виде.

По желанию, на пиццу с сыром можно посыпать тимьян.