

Pizza Carnivora

Malzemeler

PIZZA HAMURU ICIN TARIFI:

- 200 ml Su
- 400 gr un
- 10 gr tuz
- 20 gr zeytin yag
- 5 gr yas maya

PIZZA SOSU ICIN:

- 300 gr dogranmis domates
- 5 gr tuz
- 10 gr zeytin yag
- 30 gr ince dogranmis sogan
- 1 dis sarimsak
- 10 gr ince dogranmis domates
- 5 gr tere yag
- 5 gr kekik

PIZZA HAMURU UZERI ICIN:

- dort parca suda mozarella peyniri
- 2 adet carliston biberi
- 4 dilim bonfile parcalari
- 8 adet kurutulmus domates

MARINE ICIN:

- 20 gr zeytinyagi
- kirmizi pul biber
- tuz
- tane karabiber(ogutulmus)
- 1 cay kasigi domates salcasi

Yapilisi

--ilk once hamurunuzu yapacaginiz malzemeleri sirasiyla ilk unu, zeytinyagi ve tuzu ekleyin. Baska bir kucuk kapta ilik suyla mayanizi eritip uzerine ekleyip malzemelerinizi yogurunuz. Yogurma islemi bittiginde hamurlarinizi bezelere ayirip 30 dk daha dinlemeye birakiniz. Bezeler nemli bez ya da strec film ile uzeri ortulmelidir.

--Sosun hazirligi icin bir tencereye zeytinyaginizi koyup sogan ve sarim-sagimizi ekleyip, kavurunuz. Ardindan dogranmis domatesinizi ekleyiniz. Kaynadiktan sonra tuz, kekik ve feslegeni ekler en sonunda tereyaginizi ustune atip kapagi kapatir dinlendiririniz.

-- Marine icin butun mazlmelerinizi bir kapta karistiriniz ve etinizi sosa buladiktan sonra 1 saat bekletiniz. Daha sonra etinizi ızgarada her iki tarafini da pisirip ince julyen parcalara ayiriniz.

--dinlendirdiginiz pizza hamurunu merdane ile aciniz. Daha sonra bir kepce yardimiyla sosunuzu hamura yayiniz. Mozarella peynir dilimlerini duzenli bir sekilde yerlestiririn ve son olarak ta dogradiginiz malzemeleri carliston biber, kurutulmus domates, dilimlerini yerlestirin. Onceden 220 derece isitilmis firininiza pizzayi yerlestirin ve 5-10 dk(mozarella peynirleri eriyene kadar) pisirin.