

Vejeteryan Pizza

Malzemeler

Hamur için:

2 su bardagi un

2 su bardagi su

1 paket instant maya

Tuz

Sos için:

2 yemek kasigi domates salcasi

1 yemek kasigi biber salcasi

1/2 dis ezilmis sarimsak,

Tuz,

1/4 cay bardagi siviyağ

1/2 cay bardagi su

Uzerine:

Kasar peynir rendesi

Domates

Yapilisi

Pizza hamuru için önce un kuru maya ve tuz beraber karıştırılır. Sonra su eklenir. Bu aşamada hiç elinizi hiç sokmamalısınız hamura. Kasıkla karıştırılır. Karışım sıvı bir krema kıvamında olmalı, karıştırılır. Sonra az az un ekleyerek kasığın tersi ile dıstan içe hareketlerle yapışmayan bir hamur elde edilir. Şimdi hamuru yumruklayarak yoğurun. Hamurun olması gereken kıvamı: ele yapışmayacak en yumuşak halidir. Sonra bu hamuru kenara koyup sosunu ve iç malzemelerini hazırlayın. Sos için; bütün malzemeler karıştırılır. İnce şekilde açılan hamur, pişirme kağıdı serilip tepsiye konulur, üzerine catalla delikler açılır. Daha sonra sos pizza hamuru üzerine sürülür.

Üzeri için; Sosu yuzerine yedirdikten sonra sırayla: Kasar peynir rendesi, kesilmiş domatesleri ve mantarları ekleyin. Fırına verin. Afiyet Olsun.