

Mini pizza



Malzemeler:

Hamur:

3½ dl. su

½ paket maya

2 tatlı kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

150gr. elenmemiş buğday unu

350gr. buğday unu

Domates sosu:

1 adet ufak soğan

1 adet havuç

1 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı sıvı yağ

1 konserve kutusu domates

2 tatlı kaşığı mercanköşk

Tuz, biber

Süs için:

5 adet mini domates

1 adet ufak yeşil biber

100gr. peynir rendesi

Kuru mercanköşk

Yapılışı:

Mayayı ılık suyun içerisinde eritin ve hamur için olan diğer malzemeleri de ilave edip, unun bir miktarını ayırdıktan sonra hamuru iyice yoğurun. Hamurun üzerini örtüp, kabarması için 45 dakika ılık bir yere koyun.

Domates sosu: Soğanı soyun ve ince ince kıyın. Havuçları soyun ve ince ince rendeleyin. Sarımsağı ezin. Sıvı yağı bir tencereye koyup hafifçe ısıttıktan sonra sebzeleri ilave ederek hafifçe kavurun.

Konserve domatesi ve mercanköşkü ilave edip tencerenin ağızı açık olarak yavaş yavaş 20 dakika pişirin. Sos hafifçe soğuduktan sonra tuz ve biberini koyun.

İçi: Mini domatesleri dilim halinde kesin. Biberleri kare halinde dilin. Hamuru hamur tahtasına koyun, yuvarlayın ve 20 yumak yapın. Her yumağı ufak piza ekmeği şeklinde açın ve domates sosunu ekmeklerin üzerine koyduktan sonra içi pizzaların üzerine yayın. Peynir ve mercanköşkü de üzerine serpin. Mini pizzaları 200 derece sıcaklıktaki fırının orta rafında yaklaşık 15 dakika pişirin. Pizzaları fırın ızgarası üzerinde soğutun.