

# Margarita Pizza

Taze mozzarella, fesleğen ve ev yapımı domates sosuyla otantik ev yapımı Margherita pizza tarifi. Kolay adım adım talimatlar dahil.

10 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

30 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK

## Malzemeler

- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 bardak domates
- 3 diş sarımsak
- 1 soğan
- 2 yemek kaşığı kuru kekik
- 2 dal fesleğen
- 500 g mozzarella peyniri
- 0 karabiber
- 0 şeker
- 0 tuz
- 0 parmesan peyniri

## Yapılışı

- Pizza Sosunu Hazırlayın**

Orta boy tencerede 2 yemek kaşığı zeytinyağını orta ateşte parlayana kadar, yaklaşık 1-2 dakika ısıtın.
- 3 diş dövülmüş sarımsak ekleyin ve esmerleşmeden kokulu olana kadar, yaklaşık 30 saniye pişirin.
- 2 su bardağı ezilmiş domates ve 2 dal taze kekik ekleyin, ardından sos koyulaşana ve yaklaşık üçte bir azalana kadar 10-12 dakika kaynatın.
- Tuz ve karabiberle tatlandırın, ardından ateşten alın ve pizza hazırlarken tamamen soğumaya bırakın.

## 5 Pişirmeye Hazırlık

Fırını 260°C'ye (500°F) önceden ısıtın ve pizza taşını veya büyük fırın tepsisini orta rafa yerleştirip en az 30 dakika ısınmaya bırakın.

6 Temiz çalışma yüzeyini hafifçe unlayın ve pizza hamurunu merkezden dışa doğru 12 inçlik daire halinde gerin, kabuk için kenarları biraz daha kalın bırakın.

7 Gerilmiş hamuru parşömen kağıdı parçasına veya unlanmış pizza küreğine aktarın.

## 8 Pizzayı Birleştirin

Soğumuş domates sosunu kaşık arkasını kullanarak hamurun üzerine eşit şekilde yayın, kenarlar etrafında 2cm boşluk bırakın.

9 500g taze mozzarellayı lokma büyüklüğünde parçalara ayırın ve sosun üzerine eşit şekilde dağıtın.

10 Kalan 4 yemek kaşığı zeytinyağını peynirin üzerine gezdirin ve hafifçe tuz ve karabiberle baharatlayın.

## 11 Pişirin ve Servis Yapın

Pizzayı önceden ısıtılmış taş veya fırın tepsisine kaydırın ve kabuk altın sarısı olup peynir açık kahverengi lekelerle köpürene kadar 10-12 dakika pişirin.

12 Fırından çıkarın ve hemen taze fesleğen yapraklarını sıcak pizzanın üzerine serpin, ardından dilimleyip servis yapmadan önce 2-3 dakika soğumaya bırakın.

## İpuçları

Çıtır bir alt kabuk elde etmek için pizza hamurunu üzerine malzemeleri eklemeyen önce 3-4 dakika önceden pişirin.

Sosu yayarken az kullanın - çok fazla sos pizzayı nemlendirir ve diğer lezzetleri bastırır.

Mozzarellayı bıçakla kesmek yerine elinizle parçalayın, böylece daha iyi eriyen ve doku elde edersiniz.

Taze fesleğen yapraklarını pişirdikten sonra ekleyin, öncesinde değil, böylece canlı renklerini korur ve yanmasını önlersiniz.

Hamuru şekillendirmeden önce oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin, böylece germeyi kolaylaştırın.

Bitmiş pizzanın üzerine kaliteli zeytinyağından az miktarda gezdirin, lezzeti artırır.

Pizza küreğini un veya mısır unu ile pudralayarak pizzayı fırına kolayca aktarın.

Üst malzemelerin kaymasını önlemek için pizzayı dilimlemeden önce 2-3 dakika soğumaya bırakın.