



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI TATLI PİZZA

200 gr. krem peynir
100 gr. şeker
6 yemek kaşığı un
2 adet yumurta sarısı
1 adet limonun suyu ve kabuğunun rendesi
10 dilim ananas (4 içine, 6 üstüne)
4-5 yemek kaşığı çilek reçeli
Hamuru için:
250 gr.(2 bardak) beyaz un
Yarım bardak mısır unu
150 ml oda sıcaklığında su
2 tutam deniz tuzu
1.5 yemek kaşığı margarin
1-2 dal taze kekik
2 çay kaşığı kuru toz maya

Pizza hamuru için; bütün malzemeler karıştırılır. Buzdolabında üzeri örtülü olarak hamur 2 katı olana kadar yaklaşık 1 saat bekletilir.

Krem peynir, şeker, un, yumurta sarıları, limon suyu ve rendesini iyice karıştırın. Ananası küçük parçacıklar halinde içine atın. Pizza hamurunun üstüne yayın. Ananas dilimlerini üstüne dizin. 10-15 dakika 180 derecelik fırında pişirin. Daha sonra reçeli ekleyin ve 5 dakika daha pişirin.

