



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ PİZZA

Malzemeler:

Hamur için:

3 su bardağı un

2 çay bardağı su

1 paket yaş maya

1 tutam şeker

150 ml. sıvı yağ

1 tutam tuz

Üzeri için:

Yarım kilo kırmızı etli biber

1 adet soğan

2 diş sarımsak

200 gram beyaz peynir

200 ml krema (1 kutu)

Yarım su bardağı süt

3 adet yumurta

Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Bir kaba unu eleyin. 2 çay bardağı suyun içinde erittiğiniz maya ve şekeri una ekleyip yoğurun. Sıvı yağdan 3 kaşık ayırın. Kalan sıvı yağı ve tuzu hamura ekleyin. Tekrar yoğurun. Pürüzsüz bir hamur haline getirin. Hamuru temiz bir kaba alıp folyo ile üzerini kapatıp mayalandırın. Soğanı soyup ince ince doğrayın. Biberleri temizleyip ince şeritler halinde kesin. Biber ve soğanları kızgın yağda 10 dakika kavurun. Sarımsağı kıyıp peyniri rendeleyin. Fırın tepsisini yağlayın. Mayalanan hamuru tepsi büyüklüğünde açıp tepsiye yerleştirin. Çatalla hamura delikler açın. Biber, soğan ve sarımsağı hamurun üzerine yayın. Krema, süt ve yumurtaları çirpin. Tuz ve karabiber koyup sebzelerin üzerine dökün. En üste peynir serpiştirin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 35-40 dakika pişirin. Dilimleyerek servise sunun.