



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ PİZZA

- 2,5 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı kuru maya
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı su
- 1 yumurta
- Üzeri için:
- 1 sarı dolmalık biber
- 1 kırmızı dolmalık biber
- 2 adet domates
- 1 küçük soğan
- Mantar istenirse
- 100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Derin bir kabin içinde maya ve ılık suyu karıştırın. Üzerine un, şeker ve tuzu ekleyip yumurtayı kırın yumuşak bir hamur yoğurun. Bu karışımın kabarması için yarım saat bekletin. Hamuru kabarıncaya unlanmış tezgâhta hamurları dikdörtgen şekilde açın. Ortasını hafifçe açıp tepsiye yerleştirin. Peynirleri de rendeleyip hamurun üzerine serin. Son olarak, üzeri için önce tavada soğanı ve doğranmış biberleri kavurun. Sonra hamurun üzerine yerleştirin. Ya da arzu ettiğiniz malzemeleri koyup, domatesleri dizin. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirip sıcak sıcak üzerine bir miktar daha peynir rendesi koyup, servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 03.11.2023