EV PİZZASI

Neriman Vurgun

3,5 su bardağı un
1 su bardağı süt
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kuru maya
Üzeri için:
250 gr siyah zeytin
250 gr yeşil zeytin
500 gr kaşar peynir
5-6 adet domates
5-6 adet biber
200 gr sucuk
200 gr salam
200 gr sosis

Ilık su ve süte un, şeker, tuz ve maya karıştırıp kulak memesi kıvamı olana kadar yoğuruyoruz. Kıvama göre unu çoğaltabilirsiniz. Yaklaşık 1 saat dinlenmesini bekleyeceğiz. Bu arada malzemelerini doğrayabiliriz. Zeytinler küçük ise iki parçaya büyük ise 3-4 parça bölüyorum ben. Domates ve biberler küçük küçük doğranacak. Sos için salçayı, yağı, kekiği, ketçap ve sarımsakları küçük küçük doğrayarak bir kaba alıyoruz ve birazcık tuzda ekleyebiliriz. İyice karıştırıyoruz kıvamı oluştursun diye. Bir çay bardağı kadar su koyup salça ezilene kadar karıştırıyoruz. Hamur kabardı ise olmuş demektir. Hamuru 3 eşit parçaya bölüyoruz. Tepsiye elimiz ile yayıyoruz, sonra çatal ile deliyoruz. Sosumuzdan 2-3 yemek kaşığı koyup elimiz ile yayıyoruz. Salam, sucuk ve sosisleri eşit bir şekilde yayıyoruz. Bir avuç domates, bir avuç da biber serpiştiriyoruz. Sonra üzerine iyice bastırıyoruz, 200 derece fırında pişirmeye bırakıyoruz. Biber ve domatesler biraz kızarınca kaşar peynirini üzerine serpiştirip 4-5 dakika daha pişirip fırından çıkarabiliriz.

Not: Bu tarif büyük tepsilerle 3 tepsiliktir, az yapacaksanız ölçüleri azaltabilirsiniz.