



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EVDE PİZZA

5 su bardağı un  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 bardak ılık su  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı toz şeker

Önce ılık su ile mayayı karıştırıp 10-12 dakika bekletin.

Karışımı yoğurma kabına alıp un ekleyin ve ortası açıp tuzu kenarlara serpiştirin.

Diğer kaptaki maya karışımını havuza boşaltın ve üstüne zeytinyağını ekleyin. Hamuru yoğurmaya başlayın.

Yoğurduğunuz hamuru top şekline getirip üst kısmına ve hamurun bulunduğu kabın iç yüzeyine yağ sürün.

Hamurun bulunduğu kabın üzerini kapatın ve oda sıcaklığında beklemeye bırakın.

En az yarım saat sonra hamuru yağladığınız tepsiye yayın ve 1-2 kaşık domates salçası dökün ve sonrasında damak tadınıza uygun istediğiniz malzemeleri (rendelenmiş kaşar, mantar, zeytin, sucuk, biber, Mısır, domates, vb.) eşit şekilde pizzanın üstüne yayın.

Daha önceden 200 derece ayarlanmış fırında pişirin.

