



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PİZZA

1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)

2 çorba kaşığı yoğurt

1 yumurta

1 çay kaşığı kabartma tozu

2- 5 su bardağı un

Tuz

ÜZERİ İÇİN:

2- 3 sivri biber, 1- 2 domates

Küçük bir parça sucuk

1 yumurta

Yarım bardak süt

1 avuç maydanoz yaprağı

Un elenir, ortasına yumuşak margarin, yoğurt, yumurta, tuz, kabartma tozu konup yoğrulur. Üzeri örtülüp bir süre dinlendirilir. Hamur, 25- 30 cm. çapında bir tepsinin kenarlarının yarısına

çıkacak kalınlıkta açılır, tepsiye yerleştirilir.

Sucuk, biber, domates, maydanoz küçük küçük doğranır. Hamurun üzerine yerleştirilir.

Yarım bardak süt ile 1 yumurta çarpılır. Harcın üzerine dökülüp orta hararetle fırında pişirilir.

Not: Bu pizza, peynirli ve kıymalı da yapılır.

[ML® Kolay Pizza için tıklayın](http://ML®KolayPizza.in.tıklayın)