



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK PİZZA

3 adet sosis
150 gr. sucuk
150 gr. salam
150 gr. dilimlenmiş zeytin (yeşil ya da siyah)
200 gr. mantar
2 yumurta
2 domates
2 sivri biber
200 gr. rende kaşar
tuz
kekik
yarım çay bardağı sıvıyağ
Hamuru için;
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı şeker
1 çorba kaşığı toz maya
Alabildiği kadar un

Tuz, şeker, 1 çorba kaşığı maya bir bardağın içine alınır, üzerine sıcak su konur ve karıştırılır, 5 dakika bekletilir, bu karışıma alabildiği kadar un eklenerek kapalı bir kaptaki mayalanmaya bırakılır. Geniş bir kabın içine pizza iç malzemelerini hepsi ince dilimlenerek karıştırılır, üzerine yumurtalar kırılır, yağ, tuz ve kekik te eklenerek iyice karıştırılır. Mayalanan hamur bir oklavayla fazla ince olmayacak şekilde tepsi büyüklüğünde açılır, tepsiye yerleştirilir, üzerine rende kaşar serilir, diğer malzemeler de kaşarın üzerine serilir, önceden ısıtılan fırında pişene kadar pişirilir.

[ML® Pizza için tıklayın](#)

[ML® Karışık Pizza Videosu](#)

