



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK PİZZA

Hamuru için:

10 gram yaş maya
3,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı şeker
1,5 su bardağı ılık süt

Üzeri için:

2 çorba kaşığı salça
1 su bardağı süt
5 adet sivri biber
50 gram sucuk
100 gram kaşar peyniri

Hamuru için yaş mayanın içine bir miktar ılık süt koyup kabarmasını bekleyin. Daha sonra üzerine unu, şekeri ve tuzu katıp ılık sütle yumuşatarak hamuru yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur haline gelen bu karışımı kabarması için üzerini kapatıp bir saat kadar dinlendirin. Bu arada sucukları ve kaşar peynirini de dilimleyin. Salçayı sütle karıştırıp hazırlayın. Hamuru elinizle açarak tepsiye yerleştirin. Üzerine salçalı sütü gezdirip her tarafına yayın. Üzerine dilimlenmiş sucuk ve sivri biberi yerleştirin. En son kaşarpeyniri rendesini de üzerine gezdirip 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin.