



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI YOĞURTLU PİZZA

Hamur için:

2 adet yumurta

2 Kahve fincan yoğurt

5 Kahve fincan Un

2 Çay kaşığı Tuz

2 paket Kabartma tozu

Salçalı Sosu:

2 yemek kaşığı salça

1 çay bardağı su

2 tutam tuz

2 tutam kekik

İç Malzemesi için:

150 gram kavurma

2 su bardağı kaşar rendesi

2 tutam tuz

2 tutam karabiber

2 yemek kaşığı margarin

Domates sosu için, bir kaşık salçayı ve 1 çay bardağı suyu cezvede, kısık ateşte karıştırarak eritin.

Üzerine bir tutam tuz ve kekiği ekleyip karıştırın ve kaynayınca ateşten indirip soğuması için kenara bırakın.

Hamuru için yumurta, yoğurt, un, tuz ve kabartma tozunu elinizle karıştırın, hamur cıvık bir kıvamda olacak (Türk kahvesi fincanı ölçü olarak alınmıştır).

Tavayı yağlayıp, elinizi suyla ıslatarak hamuru tavaya eşit biçimde yayın.

Ilınmış domates sosunu pizza hamurunun üzerine kaşıkla yayın.

Üzerine elinizle ufaladığınız kavurmaları, rende kaşar peynirini ve bir tutam kara biberi serpin.

Pizzayı, iyice kısılmış ateşte yaklaşık 10 dakika, altını kontrol ederek pişirin.

Son 10 dakikada tavanın üstünü, kaşarın tamamen erimesi için kapakla örtün.