



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KOLAY VEJETARYEN PİZA

4 su bardağı un  
20 gr. yaş maya  
1 çay kaşığı tozşeker  
Yeteri kadar ılık su  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay bardağı sıvıyağ  
Üzeri için:  
1'er adet kırmızı biber ve sarı biber  
10 adet mantar  
1 adet soğan  
1 su bardağı küp doğranmış beyaz peynir  
2 çorba kaşığı mısır  
Tuz  
3-4 çorba kaşığı ketçap  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
Karabiber  
Kekik

Unun ortasını havuz gibi açın. İçine maya, tozşeker ve 1 su bardağı ılık su koyup, maya biraz kabarana kadar bekleyin. Tuzu ve sıvıyağı da ekleyip, azar azar su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında hamur hazırlayın. Üzerini nemli bir bezle örterek 30 dakika dinlendirin. Hamuru unlu tezgahta elinizle açıp, yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirin. Üstüne ketçap sürün. Beyaz peynir, mısır, doğranmış mantar, soğan ve biberleri üzerine yerleştirin. Kekik, tuz ve karabiber serpin, kaşar peynirini ilave edin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin.