



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİZZA

1 tatlı kaşığı toz maya
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
alabildiği kadar un
Harcı için;
1 paket mantar
4 çorba kaşığı ketçap
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı rende kaşar

Ilık suya şekerli toz maya eklenir, karıştırılır, 10 dakika bekletilir, daha sonra üzerine sıvıyağ, tuz, alabildiğince un, eklenir yoğrulur, hamur 1 saat dinlendirilir. Süre sonunda hamur 2 parçaya bölünür, her parça merdaneyle açılır, tepsiye yerleştirilir, yüzeyine ketçap ve sıvıyağ karışımının yarısı sürülür, kaşarın yarısı serpilir, ince kıyılmış mantarlar yerleştirilir, diğer hamura da kalan malzemeye aynı işlemler yapılır. Tepsiler önceden ısıtılmış 190 derece fırında pizza hamuru pembeleşene kadar pişirilir.