



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ ZEYTİNLİ PİZZA

1 yumurta  
Su  
20 ml. zeytinyağı  
1/2 çay kaşığı şeker  
1 tam tatlı kaşığı tuz  
Maya 1/2 küp  
Yaklaşık 3 su bardağı un  
Garnitür için:  
Hardal  
Mozzarella  
Zeytin parçaları  
Kabak, mantar ya da isteğe bağlı diğer sebzeler  
Zeytinyağı  
Tuz  
Baharatlar

Bir ölçülü bardak içerisine yumurtayı kırın çırpın ve 300 ml. olana dek üzerine suyu ekleyin. Sonra mayayı ilave edin. Güzelce karıştırıp diğer malzemelerle yoğurup pizza hamurumuzu hazırlayalım. Hamurumuzu yaklaşık iki kat kabarıncaya dek bekletelim. Oluşan hamurdan iki top elde edelim. Bu hamurlar 2 tane 28 cm. çağında pizza kalıbı için yeterlidir. Pizza tepesinde düzleştirilim. Üzerlerine spreyle hardallayalım. Üzerine çok ince kestiğiniz kabak ile süsleyin. Zeytin dilimleri ile süsleyip, kekik, tuz ve zeytinyağı gezdirin. Başka bir alternatif olarak, biraz tuz ve zeytinyağı ile mantarları karıştırıp dizin, zeytin dilimlerini serpin. Fanlı fırında pişirip çıkarmadan öncede peynir serpip kızartın.

