



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PİRİNÇLİ SAFRANLI PİZZA

3,5 su bardağı un
2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı kuru maya
50 gr margarin
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet yumurta sarısı
150 gr pirinç
1,5 tatlı kaşığı safran

Pirinci haşlayın. Unun ortasını açıp su, maya, tuz, haşlanmış pirinç ve safran koyulup yoğrulur. 1 saat hamur mayalandırılır.

Mayalanan hamuru yuvarlak tepsi içine yayıp üzerine yumurta sarısı sürün. 200 derece fırında kızarana kadar pişirin.