



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞANLI KUŞBAŞILI PİZZA

5 su bardağı un  
1 paket kuru maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
25 gr yağ  
Aldığı kadar su  
300 gr kuzu eti  
1 adet soğan  
3 adet domates  
6 adet biber  
Kekik  
Tuz  
Karabiber  
2 adet domates

Unu karıştırma kabına alın ve üzerine bir tatlı kaşığı tuz ve 1 paket kuru maya ilave edin. Un ve mayayı iyice yoğurun. Hamur 6 bezeye bölün. Bezeleri merdane ile açın, yağı sürün.

İç harcı için 2 adet soğanı çok minik olarak kesin. Domatesi ve biberleri küp olarak kesin. Karıştırma kabına soğanları, domatesleri, biberleri, 300 gr. kuzu etini ilave edip karıştırın.

Açtığınız hamurların üzerine kuşbaşı iç harçtan paylaşın. Elinizle iç harcı yayın, pizanın kenar kısımlarını kapatıp pizza şeklini verin. Fırın tepsisine pizzaları yerleştirin. Mayalanması için 5 dakika bekletin. Daha sonra pizzaları önceden ısıtılmış olan 200 derecelik fırında pişirin. Pizzaları 2 tepside oluşuyor. Pizzaları ilk önce ilk tepsiyi pişirin. Daha sonra diğer tepsiyi pişirin. Pizzalar fırından çıktıktan sonra pizzaların kenarlarına yağ sürüp servis edin.