



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMONLU PİZZA

3 su bardağı un
1 çay bardağı eritilmiş margarin
1 çay bardağı ılık süt
yarım paket kuru maya
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı şeker
Yeterince ılık su
3 dilim somon füme
1 yemek kaşığı kapari
100 gr mozzarella peyniri
Yarım demet roka
Tuz
Karabiber

Unu derin bir kaba alın. üzerine tuz, toz şeker ve mayayı ekleyip karıştırın. Ortasını havuz şeklinde açtıktan sonra eritilmiş yağı ve sütü ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar ılık suyu ekleyip yoğurun. üzerine nemli bir bez örterek 30 dakika bekletin. Hamuru daire şeklinde açın. Yağlı kağıt üzerine alın. Mozzarella peynirini rendeleyip hamurun üzerine yayın. Somon fümeleri yerleştirin. Kapari serpiştirin. Tuz ve karabiber ekleyip önceden ısıtılmış 195 dereceye ayarlanmış fırında pişirin. Fırından çıkardıktan sonra pizzanın ortasına yıkanmış rokalı yerleştirin. Dilimleyerek sıcak servis yapın.

