



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SOSİSLİ ÇİÇEK PİZZA

Yarım paket yaş maya

50 gram margarin

Yarım çay bardağı süt

1 tatlı kaşığı tuz

Yeteri kadar su

3-4 su bardağı un

İçerisinde:

1 paket sosis

2 yeşil biber

1 kırmızı biber

1 adet domates

1 kase zeytin

Yeteri kadar dil peyniri

Yeteri kadar beyaz peynir (ben mısır da koyuyorum)

Hamur için tüm malzemeleri koyup hamuru yoğuruyoruz. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde ediyoruz. Dinlenmeye bırakıyoruz. Merdane ile açıyoruz. Yağlı tepsiye hamuru koyup kenarlarına yarım sosisleri dizip 3 parçaya bölüyoruz. Hamurun kenarlarını içine katlayıp ayrılmaması için suyla ıslatıyoruz. Sosislerin üstüne kapattığımız hamuru bıçakla kesikler atıyoruz. Kesilen yerden sosisleri dikine koyuyoruz. Hamurun kenarlarından sosisler yukarıya bakıyor. Boş klan hamurun ortasına beyaz peyniri ufalıyoruz. Yeşil ve kırmızı biberi ve domatesi küp doğrayıp boş kalan kısma döküyoruz. Zeytin dilimlerini koyuyoruz, ben mısırdaki koyuyorum. Dil peynirini de uzun dilimleyip koyuyoruz. Biraz mayalandıktan sonra 180 derecede pişiriyoruz.