



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU SALAMLI PİZZA

Pizza hamuru için:

- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı sut
- 1 cay bardağı siviyağ
- 1 tatlı kasığı tuz
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 paket yaş maya

Üzeri için:

- Salçalı sos
- Sucuk
- Salam
- Biber turşusu
- Domates
- Kaşar rendesi

Hamur malzemelerini bir kaba alıp yoğuruyoruz ağzını kapatıp 1 saat mayalandırıyoruz mayalanan hamurumuzu yağlanmış yuvarlak tepsiye elimizle yayıyoruz üzerine salça kekik baharat yağ ekleyip hazırladığımız sostan sürüyoruz domates rendeleyip üzerine koyuyoruz ve üzerine istediğiniz malzemeleri koyup önceden ısıtılmış 175 derecede pişiriyoruz.

