



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVŞAN GÖRÜNÜMLÜ PİZZA

1 bardak süt  
1 adet yumurta  
1 çimdik tuz  
1 paket maya  
30 gr margarin  
2 yemek kaşığı domates püresi ya da makarna sosu  
Birkaç taze mantar, dilimlenmiş  
1/2 dilim jambon doğranmış  
1/2 top mozzarella peyniri, dilimlenmiş  
1 adet siyah zeytin çekirdeksiz yarıya bölünmüş  
1/2 adet kiraz domates  
1 adet kırmızı biber şerit  
Yeterince un

Margarin, süt, yumurta, tuz ve aldığı kadar unla hamurumuzu yoğuralım, 20 dak dinlensin. Dinlenen hamurumuzu açalım, kulak kısmını da yapalım, hamurun üzerine eşit domates püresi yayın. Pizza üzerine mantar ve jambon, sonra mozzarella peyniri. Son olarak, gözler için zeytin ve kiraz domatesten burun bir gülümseme için şerit doğranmış kırmızı biber kullanarak bir yüz yapalım önceden ısıtılmış fırında pişirelim.

