



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACI BİBER TURŞULU SALAMLI PİZZA

3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
30 gr margarin
2 su bardağı ılık süt
50 gr salam
10 adet sele zeytin
3 yemek kaşığı meksika biber turşusu
2 yemek kaşığı ketçap

Hamur için unun içine eritilmiş margarin, maya, tuz ve ılık süt koyulup yoğrulur. 1 saat hamuru mayalandırın. Mayalanan hamuru 1/2 cm kalınlığında açın. Üzerine ketçap sürüp salam, zeytin, meksika biber turşusu koyup 200 derece ısınmış fırında pişirin.