



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI VE AYÇEKİRDEKLİ PİZZA

- 500 gr Un
- 1 paket Maya
- 1 fincan Süt
- Aldığı kadar ilik Su
- 3 kaşık Margarin
- 1 fiske Tuz
- 100 gr Sucuk dilimlenmiş
- 1 adet Sogan
- 1 adet kırmızı Biber
- 1 adet yeşil Biber
- 2 adet Domates
- 1 kutu konserve Misir
- 1 kutu Ananas
- 200 gr Kasar Peyniri
- 1 yemek kaşığı Domates ve Biber Salçası
- 1 yemek kaşığı Kekik
- 3 yemek kasığı ay ciceği çekirdeğinin içi

Tüm malzemeler sana yağıyla hamur yoğrulur ve mayalanmaya bırakılır. Üzeri için hazırlanacak malzemeler ufak kesilip, baharatlarla karıştırılır. Hamur incecik 2 parça halinde 2 tepsiye yayılır ve pizza malzemesi ananas üzerine yayılır, en son peynir üzerine serpilir ve ay ciceği çekirdeğinin içi de serpilerek, 225 dereceli fırında 20-25 dakika citir citir pisirilir.

