



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANGRY BIRDS PİZZA

- 1 ay bardağı ılık süt
- 1 tatlı kaşığı tozşeker
- 1 paket yaşmaya
- 1 su bardağı ılık su
- 1 ay kaşığı tuz
- Aldığı kadar un
- 50 gr margarin
- 3 yemek kaşığı ketçap (stne sürmek için)
- 3-4 tane eri domates
- 3 adet siyah zeytin
- 2 adet soğan halkası
- 2 adet kuru üzüm
- 1 dilim portakal
- 1 su bardağı hellim peyniri rendesi
- 10 dilim salam

Yoğurma kabına biraz un koyun ve ortasını havuz gibi aın. Açık olan yere mayayı, şekerini ve ılık suyu ekleyerek mayayı eritin. Maya kabardıktan sonra, süt, tuz ve sana yağıni ekleyip yoğurmaya başlayın. Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edene kadar un ekleyerek yoğurun. Hamuru 1 saat dinlendirin.. Pizza hamurunu hazırladıktan sonra büyük damla şeklinde açın ve üstüne ketçap sürün. Peynir rendelerini, sucuk dilimlerini ve domatesi resimde görüldüğü gibi yerleştirin. Gaga için bir mandalina parçası, gözler için kuru üzüm ve kaşlar için zeytin dilimleri kullanılır. Gözlerin alt beyaz bölümü ise iki küçük soğan dilimi koyun ve önceden ısıtılmış fırında üzeri hafif pembeleşene dek pişirin.

