



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARABA ŞEKLİ PİZZA

- 4 adet Mantar
- 1 kase sucuk
- 5 adet Sosis
- 4 adet Kırmızı Biber
- 4 adet Yeşil Biber
- 10 adet Siyah Zeytin
- 3 kaşık margarin
- Aldığı kadar un
- 1 su bardağı su
- 1 paket kuru maya
- 2 adet yumurta
- 100 gr kaşar peyniri

Un, su, tuz, kuru maya ve yumurta hepsini karıştırıp yoğuralım. 15 dakika dinlendirelim. Pizzamızın üzeri için mantar sosis kırmızı biber yeşil biberi küp küp doğrayalım. Dinlenen hamurumuzu araba şekli vererek sucukları ve küp küp doğradığımız sebzeleri hamurun üzerine koyalım ve son olarak kaşar peynirini rendeleyelim. 180 derece ısıtılmış fırında pişirelim.

