



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT PEKMEZLİ BOL SUSAMLI BERGAMA PİZZA

30 gr yumuşatılmış margarin
3 su bardağı un
1 su bardağı ılık süt
1,5 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı ceviz içi
100 gr bergama peyniri
2 yemek kaşığı susam
1 kahve fincanı armut pekmezi

Hamuru için unun ortasına margarin, süt, su, maya ve tuz koyup yoğrularak homojen bir hamur elde edilir. 45 dk hamur mayalandırılır.

Hamuru açıp kenarlarını kıvrırın. Hamurun ortasına rendelenmiş bergama peyniri ve ceviz koyun. Kıvrılan kenarlara ise armut pekmezi sürüp susam ekin. 200 derece ısınmış fırında 25 dk pişirin.

