



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AYÇEKİRDEKLİ PİZZA

3 çorba kaşığı oda sıcaklığında margarin  
1 su bardağı ılık su  
1 paket (41 gram) yaş maya  
3.5 su bardağı un  
1 çay bardağı süt  
1 adet yumurta  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 çay kaşığı tozşeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
1 çay bardağı ayıklanmış ay çekirdeği  
3 çorba kaşığı biber salçası  
2 adet sivri biber  
10-12 adet kiraz domates  
50 gr. kaşar peyniri  
1 adet yumurta sarısı  
1 çorba kaşığı süt  
Tepsiyi yağlamak için:  
1 kaşık margarin

Yaş mayayı 15 dakika suda bekletin. Unun ortasını havuz şeklinde açın. Mayalı su, süt, yumurta, margarin, yoğurt, toz şeker ve tuz ekleyip iyice yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 40 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve elinizle yuvarlayıp, 1 çorba kaşığı margarin ile yağlanmış fırın tepsisine dizin. Parmağınızla ortalarını çukurlaştırıp kenarlarını yüksek bırakın. Üzerlerine salça sürüp kıyılmış sivri biber serpin ve ortadan ikiye kesilmiş kiraz domatesleri yerleştirin. Rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Kenarlarına sütle açtığınız yumurta sarısı sürün ve ay çekirdeği serpin. Isıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.