



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BİBERLİ PİZZA

Hamur için:

125 gr. Un

10 gr. Maya

1/4 çay kaşığı Tuz

1 yemek kaşığı Zeytinyağı

70-80 ml Su, ılık

Üzeri için:

Kırmızı, sarı, yeşil temizlenmiş Biber, uzun doğramış

2 Domates, dilimli

100 gr. Emmentaler, rendelenmiş

Un, maya, tuz, su ve zeytinyağı ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Oda sıcaklığında yaklaşık 20 dakika kabarmaya bırakın.

Hamuru tekrar kısa bir süre yoğurun, daha sonra unlanmış tezgahta yuvarlak bir (27-30 cm) hamur açınız, yağlanmış cam kaseye yerleştirin.

Pizza tabanına süzölmüş domatesi sürün, tuz, karabiber ve kekik ilave edin.

Üstüne renkli biberleri domates dilimlerini dizin, rendelenmiş emmantaler peyniri serperek fırınlayın.

---