



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BROKOLİLİ PİZZA

1 ay bardağı ılık süt  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 paket yaş maya  
1 su bardağı ılık su  
Aldığı kadar un  
Tuz  
50 gr margarin  
Üzeri için:  
200 gr sucuk  
250 gr taze kaşar peyniri  
2 adet domates  
Karabiber  
Pulbiber  
Tuz  
1 adet küçük boy brokoli  
1 tatlı kaşığı domates salçası

Yoğurma kabına biraz un koyun ve ortasını havuz gibi açın. Açık olan yere mayayı, şekerini ve ılık suyu ekleyerek mayayı eritin. Maya kabardıktan sonra, süt, tuz ve margarin ekleyip yoğurmaya başlayın. Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edene kadar un ekleyerek yoğurun. Hamurun üzerine nemli bir bez örtün ve 1 saat boyunca bekletin. Yuvarlak pizza tepsinine yağlı kağıt serin ve beklettiğiniz hamuru elinizle tepsinin boyutuna göre yayın. Kenarlarına elinizle bastırarak pizza şekli verin. Domatesleri soyup küp şeklinde doğrayın ve domateslerin suyunu süzdürüp bir kaba alın. Sucuğu halka şeklinde doğrayıp domateslerin üzerine ekleyin. Üzerine tuz, karabiber ve pulbiber ekleyip karıştırın. Kaşarı rendeleyip ayrı bir tabağına alın. Pizza hamurunun üzerine domates salçasını sürün. Salçanın üzerine de sucuklu karışımı yayın. Önceden 200 C°'ye ısıttığınız fırında hamur hafif pembeleşene kadar pişirin. Piştikten sonra üzerine kaşar rendesini serpin ve çiçeklere ayırıp yıkadığınız brokolileri dizin. Tekrar aynı ısıda fırına sürüp kaşarlar eriyene kadar pişirin. Dilimleyerek sıcak servis edin.

