



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CALZONE

İdil Yazar

Hamuru için;
3 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı Instant maya
1 yemek kaşığı Zeytinyağı
Tuz
Sosu için;
4 yemek kaşığı Su
1 tatlı kaşığı domates salçası
Sarımsak tozu
İçi için;
400 gram manda mozzarella peyniri (isteğe bağlı kaşar peyniri de kullanılabilir)
Hindi füme,
1 adet domates (ince doğranmış)
Taze fesleğen
Kekik
Karabiber

Hamuru unladığınız tezgahın üzerine alın ve elinizle silindir şeklini verip, üç parçaya bölün.
Hamurları elinizle daire şeklinde açın.
Hazırladığınız domates sosundan sürüp hamurun her yerine yayın.
Üzerine birkaç dilim mozzarella peyniri, ince dilimlenmiş domates ve bir parça da hindi füme koyup, hamuru kapatın ve bir çatal yardımıyla kenarlarını tutturun.
Pizzaları, yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine alın ve üzerlerine zeytinyağı sürüp yağlayın.
200 derecede, önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.
Servis tabağına alın ve yanında fesleğen yaprakları ile birlikte servis edin.

