



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇAM AĞACI PIZZA

1 su bardağı süt  
50 gr erimiş margarin  
1 er tatlı kaşığı toz şeker, tuz  
1 paket yaş maya  
Yarım su bardağı su  
4- 4,5 su bardağı un  
2 su bardağı kaşar rendesi  
150 gr sucuk  
Yarım su bardağı mısır  
Biraz çekirdeksiz küçük yeşil zeytin  
1 adet yeşil biber

1 bardak sütü kaynatmadan hafifçe ocakta ılıtın.  
Mayayı sütle karıştırıp iyice eritin.  
Unu çukur bir kaba eleyip ortasını havuz gibi açın.  
Ortasına erittiğiniz mayayı, margarini, ılık suyu, şeker ve tuzu ekleyip hamuru yoğurun.  
Kıvamını bulan hamurun üzerini örtüp, mayalanmaya bırakın.  
Hamurumuz mayalanınca tepsiyi yağlayıp hamuru döşeyin.  
Kenarlarından keserek çam ağacı şekli verin.  
Üzerine kaşar rendesini bolca yayın, üzerine sucukları, mısırları, halka kesilmiş minik zeytinleri, minik üçgen kesilmiş biberleri yerleştirin.  
180 derece ısınmış fırında kenarları kızarana kadar pişirin.