



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ PİZZA

3 su bardağı tam buğday unu
2 çorba kaşığı şeker
10 gram yaş maya
1 çorba kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvı yağı
1 su bardağı ılık su
2 çorba kaşığı tereyağı
Ayrıca üzeri için
2 yumurta akı
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
Kekik, kimyon, kırmızı pul biber

Yoğurma kabının içinde yaş mayayı ve ılık suyu karıştırıp 5 dakika kadar bekletin. Üzerine şeker, tuz, su ve tereyağını ekleyip karıştırın. Son olarak da kepekli unu üzerine döküp yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur yapıp 15 dakika kadar bekletin. Dinlenen hamurdan parçalar kopartıp sıvı yağla yağlanmış zeminde ince yufka şekline getirin. Tepsiyeye dizin üzerine yumurta akı, kıyılmış ceviz ve salçayla bir harç hazırlayın, baharatlandırıp yufkanın üzerine ince bir tabaka halinde sürün. 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın.
