



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PİZZA

<https://www.elele.com.tr>

1 yemek kaşığı toz maya
1 çorba kaşığı toz şeker
1.5 su bardağı ılık süt
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3.5 su bardağı un
Üzeri için:
1 su bardağı krem çikolata
1 su bardağı kavrulmuş fındık

Maya ve toz şekeri bir kaseye alın. üzerine ılık sütü ekleyip maya eriyince kadar yaklaşık 5 dakika bekletin. Zeytinyağı ekleyip karıştırın. Unu azar azar ilave edin ve 5 dakika yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp 45 dakika dinlendirin. Mayalanan hamuru unlanmış tezgah üzerine alıp bir merdane yardımıyla, kenarları kalın olacak şekilde açın. Hamuru yağlı kağıt serili fırın tepisine alıp önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarın ve sıcakken üzerine krem çikolata sürün. Kavrulmuş fındık ile süsleyip servis yapın.

