



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PİZZA

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

3 su bardağı un
5 gram kuru maya
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 çay bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı toz şeker
Ilık su
Bir tutam tuz
Üzeri için:
Findıklı kakao kreması
Kırık fındık
Taze meyveler
Damla çikolata

Derin bir kapta un, tuz, toz şeker ve mayayı karıştırın. Ortasını açıp yağ ve sütü ekleyip yoğurmaya başlayın. Yavaş yavaş ılık su ilave edin ve yumuşak bir hamur elde edin. Kabin üzerine nemli bir bez kapatıp mayalanması için 30 dakika bekleyin. Hamuru ikiye bölüp 30 cm'lik tepsiye göre merdane kullanarak açın. 2 adet pizza hamurunu yağlanmış tepsiye alın ve 170 derece fırında 20 dakika pişirin. Hamurları fırından çıkardığınızda sıcakken üzerlerine kakao kremasını sürün. Mevsimine göre çilek, kivi, ananas gibi meyve dilimleri ile süsleyin. Kırık fındık ve damla çikolataları da ekledikten sonra soğutmadan servis yapın.

Not: Dilerseniz pizza hamuruna kakao da ilave edebilirsiniz. Kakao ile hamur katılaşacağı için ya süt miktarını arttırın ya da tarifteki un miktarını azaltıp kakao ile eşitleyin.

