



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITIR PİZZA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı sıvı sana
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Paket yaş maya
- 300 gr kaşar peynir
- 1 Tatlı Kaşığı salça
- 5 Adet Domates
- 5 Adet sivri biber
- 5-6 Adet salam, sucuk ya da sosis

Ilık sütte mayayı eritin. Yağı, yumurtayı ekleyin. Unu tuzla birlikte katın. Yoğurun. Kulak memesinden daha yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru iki parçaya bölün. Yarım cm kalınlığında açın.Üzerine renk verecek şekilde ketçap sürün. Diğer taraftan yeşil biberi, domatesi ve son olarak salamı ekleyerek soteleyin. Hazırlanan yuvarlak hamurun üzerine yayın. Pişmeye yakın üzerine kaşar peyniri rendesini serpin, peynir eriyinceye kadar fırında bekletin. Pizzanız servise hazırdır.