



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DARDANEL TON SALATA MISIRLI SUSAM KENARLI PİZZA

Pizza hamuru için:

1 yumurta

2 yemek kaşığı yoğurt

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

4 dolu dolu yemek kaşığı tam buğday unu (ele yapışmayan bir kıvam olacak)

Kenar için 1 yumurta sarısı ve susam

İç harcı Dardanel Ton Salata Mısırlı

İlk olarak yumurta, yoğurt ve zeytinyağını karıştırırım. Üstüne tuz, kabartma tozu ve tam buğday ununu ekleyelim. İyice yoğuralım ve ele yapışmayan bir kıvam elde edelim. Yuvarlak şekilde hamuru açalım, kenarlar daha kabarıklık duracak şekilde şekil verelim ve orta kısmı kabarmaması için çatal ile delelim.

Kenara yumurta sarısını sürelim, susamlayalım ve iç harcı koymadan fırında 6-7 dakika 180 derecede pişirelim. Hamuru çıkaralım fırından, Dardanel Ton Salata Mısırlı'yi pizza tabanına yayalım, kenarlar tekrar kızarana kadar fırına verelim.

