



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DARDANEL TONLU PİZZA

Hamuru için;  
1,5 su bardağı ılık su  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 paket instant maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
4-5 su bardağı un (kontrollü ilave ediniz)  
Sosu için;  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
4-5 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı kekik  
Karabiber  
Tuz  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
Yarım çay bardağı su  
Üzeri için:  
1 paket acılı Dardanel ton balığı  
1 kase mısır  
1 adet halka şeklinde doğranmış biber  
2 adet doğranmış soğan  
Rendelenmiş kaşar peyniri

Bir kaba sos malzemelerini, koyup karıştırın.

Hamur malzemelerimizi un hariç bir kaba alıp hafif ele yapışan yumuşak bir hamur yoğuralım. Kabin kapağını kapatıp 40-45 dakika mayalandırın. Mayalanan hamuru elinizle toparlayıp havasını alın. Tezgahı Unlayıp 3 yada 4 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı beze yapın. Oklava yardımıyla bezelerinizi açın. Hamuru yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın. Kenarlarına rendelenmiş kaşar peyniri yerleştirip kapatın. Hamurun tabanına hazırladığımız sostan sürün. Dilediğiniz malzemelerden kaşar peyniri, ton balığı, mısır ,soğan ve biber ekleyin. Önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Fırından almadan 5 dakika önce üzerine rendelenmiş kaşar ekleyip tekrar kaşarlar Eriyene kadar pişirin. Kaşarlar eriyince fırından alıp 5 dakika dinlendirip servis edin.



