



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ KOLAY PİZZA

1 su bardağı su  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
Üzeri için:  
4 adet orta boy domates  
2 su bardağı rende kaşar

Hamur malzemesi yoğrulur. Kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. 15 dakika dinlendirilir. Yuvarlak fırın tepsisi çapında açılır. Yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerine kaşarın yarısından fazlası serpilir. Halka şeklinde doğranmış domatesler yerleştirilir. Kalan kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembe renkte pişirilir.

[ML® Domatesli Pizza \(görsel\)](#)

