



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PİZZA

2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
12 adet kiraz domates
10 adet çekirdeksiz yeşil zeytin
1 dal biberiye
Tuz, karabiber

Maya ve şekeri, yarım su bardağı ılık suyun içinde 10 dakika bekletin. Unun ortasını havuz şeklinde açın. Maya, sıvı yağ ve tuz koyup karıştırın. Azar azar su ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Üzerini örterek iki misli kabarana dek bekletin, fırın kabının boyunda açın, yağlanmış kaba yerleştirin. Üzerine nohut koyup 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Üzerine kaşar peyniri ve kıyılmış biberiye serpin. İkiye bölünmüş kiraz domates ve zeytin yerleştirin. Yeniden fırına koyup 15 dakika daha pişirin.

