



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATESLİ PİZZA

Yarım paket yaş maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı şeker  
4 çorba kaşığı ayçiçek yağı  
1 su bardağı ılık su  
Alabildiği kadar un  
Üzeri için:  
3 çorba kaşığı ketçap  
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı  
4 adet orta boy domates  
1 kase rendelenmiş kaşar  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı şeker  
Yarım tatlı kaşığı tuz

Yoğurma kabına ılık su, şeker ve maya konur, karıştırılır. Sonra yağ, tuz ve kaba yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yumuşak bir hamur yapılır. 1 saat kadar dinlendirilir. Daha sonra hamur merdaneylae fırın tepsisi büyüklüğünde açılır ve yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Yüzeyine yağla karıştırılmış ketçap sürülür, kekik serpilir. Sonra ince bir kaşar tabakası serpilir. Halka şeklinde doğranmış domates dizilir. Şeker ve tuz atılır. En son kalan kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.

[ML® Napoli Pizzası için tıklayın](#)

[ML® Domatesli Pizza \(görsel\)](#)