



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ PİZZA

Elif Korkmazel

125 gr. margarin  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
Un  
Üzeri için:  
3 adet domates  
1 tatlı kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı kekik  
Tuz  
Karabiber  
2-3 çorba kaşığı kaşar peyniri  
Yarım adet soğan  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı süt

Margarin, yoğurt, kabartma tozu ve unu yoğurun. Yağlanmış tepsiye 1 cm. kalınlığında yayın. Bir adet domatesi püre yapıp, zeytinyağı, kekik, tuz ve karabiber ekleyerek hamurun üzerine sürün. Kalan domatesleri dilimleyip, karışımın üzerine döşeyin. Rendelenmiş kaşar peyniri ve piyazlık doğranmış soğanı serpin. Son olarak çırpılmış yumurta ve sütü üzerine gezdirin. 200 derece fırında pişirin.