



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİZZA

2 su bardağı un
1 çay kaşığı instant maya
1 çay bardağı süt
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yeteri kadar su
Tuz Sos için:
1/2 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı tepeleme salça Üzerine:
4 adet orta boy domates
8-10 adet kiraz domates
2 top mozzarella peyniri
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Kekik

Un ve mayayı karıştırın. Ortasını havuz şeklinde açıp süt, zeytinyağı ve tuz ekleyip yoğurun. Azar azar su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Hamuru açıp yağlanmış pizza kabına yerleştirin. Üzerine süt ve salçayı karıştırıp sürün. Üzerine bir dilim domates, bir dilim mozzarella peyniri olacak şekilde dizin. Ortasında kalan boşluğa ikiye bölünmüş kiraz domatesleri koyun. Üzerine zeytinyağı sürdükten sonra tuz ve kekik serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin.



Fotoğraf "zahidem" tarafından gönderildi. 17.05.2018