



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİZZA

2.5 su bardağı un
1 çay kaşığı instant maya
1 çorba kaşığı yoğurt
Aldığı kadar ılık su
Tuz Üzeri için:
3 adet domates
2 top mozzarella peyniri
1 adet küçük soğan
Tuz
Karabiber
Kekik

Un, maya, yoğurt ve tuzu bir kaba alın. Üzerine azar azar su ilave ederek kulak memesinden biraz daha yumuşak bir hamur hazırlayın. Üzerine nemli bir bez örterek 20 dakika dinlendirin. Sonra elinizle yarım parmak kalınlığında açıp, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinine yerleştirin. Hamurun üzerine bir dilim domates, bir dilim peynir dizin. Soğanı piyazlık doğrayıp üzerine serpiştirin. Tuz, karabiber ve kekik ekleyin. 220 derecedeki fırında 20-25 dakika pişirin.



Fotoğraf "yemek bahçesi" tarafından gönderildi. 06.09.2015