



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DR. OETKER SPECIAL PIZZA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 paket Dr.Oetker Pizza Un

1-1,5 çay bardağı su

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Üzeri için:

1 su bardağı rendelenmiş kaşar

10 adet ince doğranmış sucuk

1 su bardağı doğranmış sosis

1 su bardağı doğranmış mantar

10 dilim macar salamı

Yarım su bardağı siyah zeytin

Hamur: Pizza un karışımını su ve sıvı yağ ile yoğurun. Hamuru yuvarlak açıp üzerine tarifine göre hazırladığınız pizza sosunu sürün.

Kaşar rendesini serpin. Pizza tabanının üzerine bıçak yardımı ile pizza dilimi şeklinde üçgenler çizin. Sucuk, sosis, mantar, salam ve zeytinleri her üçgenin üzerine farklı malzeme gelecek şekilde sıralayın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika