



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK HAMURUNDAN PİZZA

100 gr kaşgar peyniri
2 tane fırından mayalı çığ ekmeğ hamuru
1 paket margarin
Un
100 gr sucuk
100 gr salam
100 gr sosis
İsteğe göre yeşil ve siyah zeytin
İsteğe göre yeşil biber

Fırından aldığımız iki tane mayalı ekmeğ hamurunu 1 paket oda sıcaklığında yumuşamış olan margarinle yoğuralım. Margarinle hamur cıvıklaşacaktır. Bunun için ilaveten un ekleyerek yoğurun. Yoğurdukça hamur özleşsin. Fakat dikkat edin hamur sert olmasın aynı ekmeğ hamuruna yakın bir kıvamda olsun. sonra hamuru dinlenmeye kabarmaya bırakın. İki misline çıkacaktır. Yoğurduğunuz ve kabarmış olan hamuru yağlanmış ve unlanmış genişçe bir tepsiye ellerimizle yayarak yerleştirilim. Hamuru tepsiye yerleştirirken kendini geri çekecektir. Genişletebildiğiniz kadar genişletin. Sonra hamurun üzerine dilim dilim doğradığınız pizzanın malzemeleri olan sosis, sucuk, salam, rendelenmiş kaşgar peyniri ne varsa evinizde serpin. 200 derece fırında pişmeye bırakın.

