



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PİZZA

2 su bardağı un
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tutam yaş maya
Yarım kâse mozzarella peynir
60 gr bonfile dilimlenmiş
1/2 demet roka
2 yemek kaşığı parmesan rendelenmiş
2 adet domates
3 diş sarımsak soyulmuş
2 dal fesleğen
1 çay kaşığı karabiber

Un,su, tuz, maya ve zeytinyağı karıştırarak yumuşak kıvamda hamur elde edin.

Sos için; zeytin yağında sarımsak, rende domates, fesleğen, karabiber ve tuzu ilave ederek pişirin soğutun. Hamuru ince açıp yağlanmış tepsiye yerleştirin. Üzerine domates sos, Mozzarella (kaşar da kullanabilirsiniz) bonfile dilimleri ve Parmesan koyularak 250 derece fırında 12 dakika pişirin. Piştikten sonra üzerine roka ve domates dilimleri yerleştirin. Arzuunuza göre dilimleyin ve servis edin.