



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EVDE PİZZA

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 çay kaşığı yaş maya

1 çay kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı tuz

1/2 litre süt

1 yemek kaşığı krema

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı ayçiçek yağı

Sosu için gerekli malzemeler:

1/2 çay bardağı ayçiçek yağı

2 adet domates

1 diş sarımsak

1/2 adet kuru soğan

2 adet dolmalık biber

kekik

karabiber

pul biber

1 tatlı kaşığı margarin (tepsiyi yağlamak için)

1 tatlı kaşığı salça

1 bardak su

Tuz

Derince bir kaba 2 su bardağı un, maya, şeker, tuz, yumurta, süt, yağ ve krema konur. Tüm malzemeler iyice karışana kadar yoğrulur. Karışımdan kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Hamur mayalanması için bir süre dinlendirilir. Hamur dinlendirilirken bu arada sosu hazırlanır. Yarım çay bardağı ayçiçek yağı derince bir tencereye konur. Üzerine robotta çekilmiş kuru soğan, domates, sarımsak, dolmalık biber eklenir ve bir süre kavrulur. 1 tatlı kaşığı salça, su, karabiber, pul biber, kekik ve tuz da eklenerek kaynamaya bırakılır.

Kaynadıktan sonra bir kenarda soğumaya bırakılır. Dinlendirilmiş hamur tezgâh üzerinde merdane yardımıyla ince şekilde açılır ve yağlanmış fırın tepsisine konur. Üzerine 2 kaşık hazırlanmış sosa konur. Arzuya göre rendelenmiş kaşar peyniri, mantar, sucuk, sosis, çekirdekleri alınmış zeytin, salam, mısır katılarak karışık pizza yapılır. İstenen malzemeler kullanılarak daha değişik pizzalar da yapılabilir. 180 dereceye ayarlanmış fırında, pizzaların altı üstü kızarana kadar pişirilir. Dilimlenerek sıcak olarak servis yapılır.

[ML® Jet Pizza için tıklayın](#)



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 07.02.2024