



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVDE PİZZA

Serpil Uzun

4 su bardağı un
2 su bardağı su
1 paket kuru maya
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
200 gram kaşar
1 çorba kaşığı biber ve domates salçası
100 gram sucuk
3 adet sos
4 adet mantar
1 adet biber
1 adet domates
1 çay bardağı mısır
Tuz
Kekik
Nene

Hamuru için; un, su, zeytinyağı, mayayı karıştırarak yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Sıcak bir yerde yarım saat mayalanmasını bekliyoruz. Üzeri için; tavada zeytinyağı, salça, kekik ve naneyi karıştırarak 2 dakika kavuruyoruz. Üzerine bir çay bardağı su ekliyoruz. Mayalanan hamuru yağlanmış tepsiye seriyoruz üzerine salçalı karışımı eşit şekilde döktükten sonra rendelenmiş kaşarı üzerine serpiyoruz. İnce ince doğranmış sucuk, sos, mantar, domates ve biberi kaşarın üzerine sırayla yerleştirdikten sonra mısırı da serpiyoruz. Pizzamız fırına gitmeye hazırdır. 200 derece de ısıtılmış fırında en fazla 12 dk kalacak. Pizzamızı fırından çıkarmadan 1 dakika önce üzerine bir kez daha kaşar serpiyoruz (çatalımızda uzasınlar diye).

