



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV PIZZASI

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

1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 paket toz maya
1 kahve fincanı sıvı yağ
2 çay kaşığı Tuz
3 su bardağı Un
Sosu için:
3 adet rendelenmiş domates
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı şeker
1/4 su bardağı zeytinyağı

Tüm hamur malzemelerini bir kabın içine alın. Güzelce yoğurun.
Yoğurduğumuz hamuru kabarması için yaklaşık yarım saat bekletin.
Sos malzemelerini de bir sos tenceresinin içine alın. Sosunuzu hazırlayın.
Sosumuzu hazırladıktan sonra soğuması için bekleyin.
Kabaran hamurumuzu bir tepsiye iyice elimizle yayın.
Üzerine soğumuş sosumuzu yayın.
Üzerine hazırlamış olduğumuz isteğe göre kullanılan pizza malzemelerimizi serpiştirin.
Kenarlarında lezzetli olması için malzemenin kenarlara seyrek gelmemesine dikkat edin.
180 derecelik fırında yarım saat pişirin. Pişmesine 5 dakika kala üzerine kaşar rendeleyin. Kaşar peynirleri eriyince çıkarın ve afiyetle yiyin.

Not: Dilediğiniz malzemeyi ekleyerek pizzanızı hazırlayabilirsiniz. Biz tercihimizi lezzetli ve en ideal şeklinin sosis salam, mısır ve zeytinden yana kullandık.

