



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EV YAPIMI PİZZA

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

Sos için:

1 adet domates  
1 tatlı kaşığı salça  
2 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
Kekik

Tuz

Üzeri için:

250 gram mantar  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 adet sosis  
1 adet parmak sucuk  
250 gram taze kaşar peyniri

Hamur için:

1,5 su bardağı un  
Yarım paket instant maya  
3 çorba kaşığı sulu yoğurt  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
Tuz

Sos için, doğranmış domates, salça, sarımsak, zeytinyağı, kekik ve tuzu blenderden geçirip 5 dakika pişirin.

Üzeri için, doğranmış mantarı 1 çorba kaşığı zeytinyağında, mantar suyunu salıp yeniden çekene dek kavurun.

Hamur için unu yoğurma kabına alın. Maya, yoğurt, sıvı yağ ve tuz ekleyip yoğurun. Mardane yardımıyla orta boy yuvarlak fırın tepsisi ebadında açın. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip, üzerine sosu yayın. Rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını serpiştirin. Dilimlenmiş mantarları zeytinyağında, suyunu salıp çekene kadar soteleyin.

Doğranmış sosis ve sucukla pizzanın üzerine serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif kızarana dek pişirin. Kalan kaşar peynirini de serpiştirip yeniden fırına verin. Peynir eriyene dek pişirin. Dilimleyip servis yapın.

