



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EV PIZZASI

1 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı şeker  
1 paket yaş maya  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
3 su bardağı un  
4 sosis  
15 dilim sucuk  
10-15 dilim salam  
1 adet kırmızı biber  
1 adet yeşil biber  
Konserve mısır  
Kaşar peyniri  
Kekik  
Tuz

Hamur için gerekli malzemeleri karıştırıp çok yumuşak kıvamlı hamur elde edelim ve kabarmaya bırakalım. Ayrı tavada domates sos için domatesleri rendeleyip sıvı yağla pişirelim; salça, sirke, şekeri ekleyip karıştıralım. Ocaktan indirirken kekik ekleyelim. Bu arada kabaran hamurumuzu yağlı kağıt serili ya da yağlanmış tepsiye çok ince olarak yayalım. Üzerine hazırladığımız domates sosunu sürelim ve üstü için malzemeleri koyalım. 180 derece fırında kızarana kadar pişirelim, üst malzemeler biraz pişince kaşar peynirini serpip fırına sürelim ve eridikten sonra fırından çıkaralım.



Fotoğraf "kuruş" tarafından gönderildi. 20.11.2019