



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI KARIŞIK PİZZA

- 50 Gr Sana Hamurışı
- 1 Çorba Kaşığı salça
- 20 Adet siyah zeytin
- 1 Kase rendelenmiş kaşar
- 2 Adet Domates
- 0,5 Çay Bardağı sıvıyağ
- 1 Kase un
- 2 Çorba Kaşığı zeytinyağı
- 1 Çay Kaşığı toz şeker
- 4 Adet yeşil biber
- 20 gr yaş maya
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Tatlı Kaşığı kekik

Unumuzu ve diğer malzemeleri karıştırma kabına alıp yoğuruyoruz. Yoğurduğumuz hamuru 5 dakika dinlenmeye bırakıyoruz dinlenen hamuru tepsi büyüklüğünde açıyoruz bir kabın içinde sos malzemelerini hazırlıyoruz. Domatesi rendelenecek hamurun üzerine hazırlanmış sosu sürüyoruz ve harç malzemelerini koyuyoruz önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişiriyoruz. Sıcak sıcak servis ediyoruz.