



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRILDAK PİZZA

1 bardak yoğurt  
1 bardak un  
Yarım çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı şeker  
150 gr italyan pepperoni  
50 gr parmesan  
50 gr mozzarella  
3 yemek kaşığı margarin  
3 yemek kaşığı pesto sosu

Bir bardak yoğurt, bir bardak un, yarım çay kaşığı şeker üç yemek kaşığı yağı ve yarım çay kaşığı tuzu derin bir kaptaki karıştırıp, istediğimiz kıvama gelene kadar yoğuruyoruz. Hamur topumuz hazır hale geldiğinde 15 dk. Beklemeye alıyoruz.

Oklava ile dikdörtgen hale getirdiğimiz hamurun üstüne 3 yemek kaşığı pesto sosunu yayıp, isteğe bağlı olarak (kesin isterseniz) domatesli marinara sosundan (yapımı çok basit) hazırladığımız hamurun üstüne kaşık yardımıyla sıvıyoruz. 150 gr. kadar küp doğranmış italyan pepperoniyi üstüne serpiştiriyoruz. Daha sonra yine 100 gr kadar rendelenmiş parmesan ve mozzarella karışımını serpiştiriyoruz.

Son olarak hamuru dikkatlice rulo sarıyoruz. Şimdi dikkatli bir şekilde keskin bir bıçak ile istediğimiz kalınlıkta kesiyoruz. Bu aşamada hamur daha yaş olduğundan her bir dilimde bıçağımızı yıkarsak daha net sonuç almış oluruz.

Son olarak kestiğimiz dilimleri fırın tepsisinin üzerine yapışmaz bir fırın kağıdı ekleyip dizelim. Önceden 175 C°'ye kadar ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirdikten sonra pizzaların kızardığını göreceksiniz.

