



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## GÜVEÇTE PİZZA

- 50 gr margarin
- 1 çorba kasığı toz maya
- 2 çorba kasığı yogurt
- 1 adet yumurta
- ½ çay bardağı süt
- 1 tatlı kasığı toz şeker
- 2 çay kasığı tuz
- 2.5 su bardağı un
- 1 çay bardağı domates püresi
- 2 yemek kasığı kaşar peyniri rendesi
- 4 adet mantar
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı biber
- 10 adet dilimlenmiş zeytin

Sütü ılık hale getirip içine toz şekeri ve toz mayayı karıştırın, 15 dk sonra yeterince kabarmaktadır. Bir başka kaptaki yumurtayı, yoğurdu, eritilmiş margarin ve tuzu çırpın. Unu da bir kaba koyup ortasını açın, içine sütlü mayayı ve çırptığınız karışımı katın. hamur bütünleşinceye kadar yoğurun, kaba ve elinize yapışmayacak hale gelmeli. gerekirse biraz un yardımıyla ellerinize yapışan hamurları ayırın, işiniz kolaylaşır. Temiz bir bezi ıslatıp sıkın ve hamurunuzun üstünü bununla örtün. Sıcak bir yerde hamur iki katı büyüklüğe ulaşınca kadar dinlendirin. (yaklaşık 45 dk).

Mayalanma tamamlanınca 1 dakika daha yoğurarak havasını alın, sonra kayısı büyüklüğünde parçalar alıp unlu bir yerle daireler şeklinde açın, güvece yerleştirin ellerinizle şekillendirin ve bir çatal yardımıyla delikler açın. Domates sosu bir kaşık yardımıyla hamurun üzerine yayın ve sonra kaşar peyniri altta kalmak üzere doğranmış yeşil biber, kırmızı biber, mantar ve zeytinlerinizi yerleştirin. Önceden ısıttığınız 180 derece fırında 15 dakika pişiriniz.