



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU PİZZA

350 gr un
25 gr yaşmaya
1 su bardağı ılık su
Tuz
Karabiber
Toz şeker
Kekik
150 gr dana jambon
250 gr dil peyniri
100 gr biberli yeşil zeytin
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Mayayı tozşeker tuzu ılık suyu elimizle ezip karıştırıralım unu yavaş yavaş katıp yoğurmaya başlayalım, yoğurduğumuz kabarması için 15 dakika bekletelim, elde ettiğimiz hamuru kabarıklığını sönmüceye bir iki dakika yoğuralım, pizza tepsisini yağlayalım, hamuru tepsinin kenarlarına yapışacak şekilde yayalım. İçi için, küçük doğradığımız jambonları tel tel ayıdığımız dil peyniri ile karıştırıp hamurun üstüne serelim, ince kıydığımız biberleri, yeşil zeytinleri peynirlerin üstüne srpiştirelim, yağı üzerine gezdirelim, karabiber ve kekik serpelim, önceden ısıttığımız 180 derece fırında 20-25 dakika, pişirelim sıcak servis yapalım.
