



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## JAMBONLU VE ZEYTİNLİ PİZZA

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): 4 kişilik pizza hamuru, 150 gr jambon, 450 gr fonuna peyniri (veya dil peyniri), 100 gr siyah zeytin, dövülmemiş karabiber, bol zeytinyağı.

Yapılışı: 1/2 kg un, 30 gr maya, 1 kaşık tuz ve yeteri kadar ılık suyla pizza hamuru hazırlanır. Zeytinler, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra ya yuvarlak yuvarlak doğranır ya da ortadan ikiye bölünür. Jambon küçük küçük doğranır. Pizza hamuru elle 0,5 cm'ye ince-linceye kadar açılır ve yağa bulanmış pizza tavaına yerleştirilir. Üstü jambonla kaplanır, sonra fontina peyniri yayılır, zeytin parçaları serpiştirildikten sonra bol zeytinyağı gezdirerek dökülür. Karabiber serpilir ve tava 180 °C'de fırına sürülür. Tava 30-35 dakika kadar fırında tutulup hamurun yüzü ve yanları nar gibi kızarıncaya pizza fırından çıkarılıp sıcak sıcak servis yapılır.

---