



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAHVAlTI PİZZASI

300 gr un  
Yarım ay bardağı sıvı yağ  
2 kařık margarin  
Yarım paket yaş maya  
Tuz  
1 ay bardak mozzarella peyniri  
1 ay bardađı kařar  
2 adet yumurta  
3 tane domates  
2 adet sođan  
bir tutam karabiber

Öncelikle bi kaba unu döküyoruz. İçine sıvı yağı, margarini mayayı ve tuzu ekleyerek hafif suyla yoğurarak yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Hamuru 25 dk. mayanmaya bırakın. Hamur mayalandıktan sonra bir tepsiye hamuru alıp elimizle inceltene kadar açıyoruz üzerine mozzarella ve kaşar peyniri döküp yaklaşık 3 dakika fırında pişirin. Fırından pizzayı çıkarın ve üzerine ikişer yumurta kırın ve domates, tuz karabiber ekleyip tekrar fırına atın.pizza piştikten sonra üzerini taze doğranmış soğanla süsleyin ve servis yapın.

