



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALP PİZZA

- 3 su bardağı un
- 1 paket aktif kuru maya
- 4 su bardağı sıcak su
- 3 yemek kaşığı doğranmış taze biberiye
- 400 gram pizza sosu
- 3 su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri
- 2 adet olgun domates
- 3 kaşık sıvı yağ
- 1 adet kabak
- 50 gram siyah zeytin
- 3 kaşık zeytinyağı

Un, maya, su ve 2 çorba kaşığı sıvı yağı yoğurarak hamur haline getirin. Gerekirse un ilave edin. Yoğurma işlemi bittiğinde hamurunuzu biberiyeyi ekleyin ve tekrar yoğurun. Hamurun mayalanması için yarım saat bekleyin. Sonra tekrar yoğurun.

Fırınınızı önceden 200 dereceye ısıtın.

Hamuru üç parçaya bölün. İnce açın ve her parçayı kalp şeklinde şekillendirin. Burada sizin el beceriniz öne çıkıyor. Fırça ile zeytinyağı ve pizza sosunu ince bir tabaka halinde sürün. Kabak, biber, dilimlenmiş zeytin, domates ve peyniri pizza sosunun üzerine yerleştirin.

Yaklaşık 15 ila 20 dakika, peynir eriyerek, hamur kızarana kadar pişirin.

