



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KALPLİ AŞK PIZZASI

Hamuru için;

1 su bardağı ılık süt

1 yemek kaşığı şeker

1 tatlı kaşığından biraz az tuz

1 paket kuru maya

Aldığı kadar un

Üzeri için;

1 su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri

1 tatlı kaşığı ketçap

1 yemek kaşığı domates salçası

1 adet büyük domates

1 yemek kaşığı sıvı yağ

6-7 dilim sucuk

Dilim yeşil zeytin

Roka yaprakları

Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesine aldığınız ılık sütün içine maya ve şekeri döküp 5 dakika bekletin.

Ardından un, ve tuzu ekleyip yoğurmaya başlayın. İyice yoğurduktan sonra streç filmle üzerini kapatıp yarım saat mayalanması için bekleyin.

Mayalanan hamuru tezgahta kalp şekli verecek şekilde açın.

Üzerine ketçap, domates salçası ve sıvı yağı karıştırıp sürün.

Ardından mozzarella peynirini ekleyin. Domates, sucuk ve zeytini ekleyip 180 dereceye ısıttığınız Arçelik Ankastre Fırın'da malzemeler kızarana kadar pişirin.

Çıkardıktan sonra roka yapraklarıyla süsleyip servis edin.

