



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALPLİ MAYASIZ MİNİ PİZZA

<https://migros.com.tr>

160 gr. un
60 ml. su
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz
8 dilim sucuk
2 yemek kaşığı mısır
1 yemek kaşığı salça
1 top mozerella peyniri
Yarım su bardağı kaşar peyniri
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Bir tutam kekik
1 tatlı kaşığı sarımsak tozu

1. Hamur malzemelerinin hepsini bir kaptaki bir araya getirin ve yoğurun.
2. Dinlendirmeden hamuru açın. Sos için bir kaptaki salça, kekik, sarımsak tozu, zeytinyağı ve biraz suyu karıştırın.
3. Açtığınız pizza hamurunun üzerine sosu sürün.
4. Rendelenmiş mozzarella ve kaşar peynirini ekleyip.
5. 10 dakika fırında pişirin.
6. Fırından çıkarıp kalıp ile kalp şekli verdiğiniz sucuk ve mısırları da son olarak ekleyip 5 dakika daha pişirip fırından alın.

