



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPARILİ PİZZA

2 yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
20 gram yaş maya
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı mahlep
4 çoraba kaşığı sıvı yağı
3 su bardağı un
1 çay bardağı kapari
10 adet çeri domates
Biberiye

Yoğurma kabının içinde 1 yumurtayı, yoğurdu, şekerini, sıvıyağı ve tuzu karıştırın. Üzerine 5 dakika bir çay bardağı ılık suda beklettiğiniz yaş mayayı dökün ve un ekleyerek yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur yoğurup 20 dakika dinlenmeye bırakın. Geniş bir tepsiye elinizle yayın. Ortasını çukur gibi açın ve içine kaparileri ve domatesleri yerleştirin. Yumurta sarısını daha güzel kızarsın diye kenarlarına ve üzerine sürebilirsiniz. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip çıkartın. Ilık ya da soğuk ikram edin.