



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARDANADAM PİZZA

<https://migros.com.tr>

1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 yemek kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı bal
1 su bardağı su
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
2 adet domates
1/2 çorba kaşığı domates salçası
1/2 çorba kaşığı şeker
Bir tutam tatlı kırmızı biber
Karabiber
Tuz
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
100 gr. kaşar
100 gr. mozerella
1 adet havuç
Biraz zeytin

1. Maya, bal ve 1/4 bardak ılık suyu karıştırarak mayayı eritiyoruz.
2. Bir kapta karıştırdığımız un ve tuza, maya karışımını ve kalan ılık suyumuzu ilave ederek iyice yoğurup hamuru yarım saat buzdolabında bekletiyoruz.
3. Dolaptan çıkardığımız hamuru kardan adam boyutlarına göre 3 parçaya ayırıp yuvarlak şekilde açıyoruz.
4. Ufak bir sos tavasında malzemeleri sos kıvamına gelene kadar pişiriyoruz.
5. Peynirle kapladığımız pizza hamurumuzu kardanadam şeklinde susluyoruz
6. 180 derecelik fırında yaklaşık yarım saat pişiriyoruz.

