



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK PİZZA

Yarım paket yaş maya
1 çay bardağı süt
Yarım çay bardağı ılık su
2 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Aldığı kadar un
Üzeri için:
Kekik
Zeytinyağı
1 kaşık salçayı suda eritilmiş
Sosis
Sucuk
Domates
Zeytin
Tane mısır
Yeşil biber
Kültür mantarı
Soğan halkaları
500 gr kaşar rendesi
Salçalık biber

Bir miktar unu havuz şeklinde açalım ılık olan su ve süt karışımının içine mayayı ufalayalım birazcıkta toz şeker atın iyi kabarması için, tuzunu unutmayın.

Yavaş yavaş elimizle unu yedirelim sert olmayan orta kıvamlı hamur elde edicez, bunu yarım saat dinlendirelim.

Tepsimizi margarinle yağlayalım hamuru yaydıktan sonra sosunu sürelim.

Malzemeleri minik minik doğrayıp sırayla koyalım orta kısmına kaşarın yarısını rendeleyelim diğer yarısını pişirdikten sonra koyuyoruz 5 dk kadar fırına sürünce nefis oluyor, fırın derecesi 180 olacak.

