



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## KARIŞIK PİZZA

Pizza Hamuru için:

3 bardak un

1 paket kuru maya

1 bardak ılık süt

1/4 bardak sıvıyağ

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığından biraz az tuz

Sosu için:

2 bardak domates püresi

1 yemek kaşığı şeker

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1/8 çay kaşığı fesleğen

1/8 çay kaşığı kekik

1/8 çay kaşığı sarmısak tozu

1/8 çay kaşığı kırmızı toz biber

Bir parça tereyağı

Üstü için:

Salam

Sosis

Sucuk

Her türlü peynir

Zeytin halkaları

Mısır taneleri

Minik kesilmiş kırmızı ve sarı biberler

Arzu edilen malzemeler

Öncelikle hamuru hazırlamak için sütümüzü ılıtalım ve içine kuru mayayı koyalım. Tuz ve şekerini ilave edip karıştırıp üstünü kapatalım. Bir taraftan da bir büyük kase içinde un ,kabartmaz tozu ve sıvıyağ karıştırılır. Sonra mayalı süt de ilave edilir. Güzelce yoğurulan hamur kapağı kapalı bir tencere içinde iki misli kabarınca kadar bekletilir. Sos tenceresine gerekli malzemeler koyularak karıştırılarak pişirilir. Hazır olan hamurumuzu unlanarak yavaş yavaş merdane ile büyütülür. Pizza tepsiye şekli kadar büyütülür. Tepsiye güzelce yerleştirilir. Tepsi büyüklüğüne göre iki adet pizza olabilir. Pizza hamuru fırında kabarıp kahverengi renk alınca çıkarılır. Ters çevrilip gerekirse düzlemek için spatula ile basılır. Salçalı sos sürülüp üstüne istenilen malzemeler konur. En üstede peynir rendelenip kapatılır. Kaşar eriyip malzemeler pişince fırından çıkarılıp servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:134136 • adı:Karışık Pizza • gönderen:şüküfe ertan • indirme tarihi:28.03.2025 - 23:32