



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK PİZZA

2 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
ılık su
Tuz
2 çorba kaşığı salça
Üzerine:
3 adet sivri biber
10 dilim sucuk
10 dilim salam
2 adet domates
Rendelenmiş kaşar peyniri

Unu bir kaba eleyip, ortasını havuz gibi açalım. Kuru mayayı ortasına dökelim. Üzerine ılık su ilave ederek, cıvık bir hamur haline getirelim. Un serpiştirip, yumuşak bir hamur elde edelim. Üzerini örtüp 1 saat bekletelim. Hamuru yarım parmak kalınlığında olacak şekilde açalım, bir tepsiyi hafifçe yağlayalım. Hamuru tepsiye düzgün şekilde yerleştirelim. Salçayı çok az suyla sulandıralım. Hamurun üzerine sürelim. Sivri biberleri doğrayalım. Hamurun üzerine serpiştirelim. Küçük kesilmiş domatesleri yerleştirelim. Dilediğimiz miktarda rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirelim, salam ve sucuk dilimlerini dizelim. Isıtılmış 200 dereceli fırında 15-20 dakika pişirelim. Dilimleyerek, servis yapalım.