



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK PİZZA

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 adet yumurta

3/4 su bardağı ılık süt

3/4 çay bardağı ayçiçeği yağı

Yarım paket instant maya

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz şeker

Sosu için:

2 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı su

1 çay kaşığı karabiber

Üzeri için:

20 adet çekirdeksiz siyah zeytin

Yarım kırmızı biber

Yarım sarı biber

1 adet yeşil biber

50 gram mantar

100 gram sosis

50 gram sucuk

150 gram kaşar peyniri

Unu eleyerek yoğurma kabına alın ve ortasını havuz gibi açın.

Bu havuza hafifçe ısıttığınız sütü, şekeri ve mayayı ekleyin.

Elinizle biraz karıştırıp yağı ve yumurtayı da ilave edin.

Karıştırıp tuzunu da ekledikten sonra yoğurmaya başlayın.

Ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Streç filmle sardığınız hamuru oda sıcaklığında 40 dakika mayalandırın.

Fırın tepsisinin tabanına yağlı kağıt yayıp hamuru elinizle bastırarak iyice yayın.

Domates salçası, zeytinyağı, su ve karabiberi iyice karıştırıp hamurun üzerine yayın.

Malzemeleri hamurun üzerine dizin.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra pizzayı fırına verip 15-20 dakika kadar pişirin.

Çıkarıp üzerine kaşar serpin ve kaşarlar eriyip kızarana kadar yeniden fırınlayın.

Soğutmadan servis edin.



© lezzetler.com tarif no:145435 • adı:Karışık Pizza • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:19.09.2024 - 02:11