



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK PİZZA

Hamuru için:

- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker

Aldığı kadar un

Sosu için:

- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Tuz

Karabiber

Kekik

Üzeri için:

- 2 adet domates
- 400 gram rendelenmiş kaşar peyniri
- 100 gram beyaz peynir
- 6-7 adet siyah zeytin
- 1 kase mantar
- 3 adet sivri biber
- İstenen miktarda sucuk ve sosis
- Mısır

Derin bir kabın içine göz kararı un koyun ortasına ılık su, kuru maya, tuz ve şekeri ekleyip yoğuruyoruz. Hamur kulak memesi kıvamına gelecek. Havadar bir hamur olmalı yoğururken ne zorlanmalısınız ne de elinize yapışmalı. Yaklaşık 20 dakikalık yoğurma işlemi bitince hamuru yarım saat dinlendirin. Pişirme tepsisini yağlayın ve beklemiş pizza hamuruna merdane ile şekil vererek tepsiye yerleştirin. Tepsiye yerleştirdikten sonra, her yeri eşit olacak şekilde hamuru elimizle düzleştirin. Üzerine 1 kaşık salçayı su ile inceltip sürebiliriz. Sırası ile ilk önce rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını, sonra sucuğu, sonra beyaz peyniri, zeytini, doğranmış domates dilimlerini, biberleri ve mantarları, kısaca bütün üst malzememizi yerleştirelim. 200 derecede ısıtılmış fırına atalım ve pişme işlemi bitince mısır ve kalan kaşar rendesini üzerine ekleyin. Sıcak fırında 1-2 dakika bekletin ve servis tabağına alarak dilimleyin. Üzerine damak tadınıza uygun baharatlardan atabilirsiniz.