



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK PİZZA

1 su bardağından biraz fazla un,
10 gram maya,
1 su bardağı ılık su,
1 tatlı kaşığı tozşeker,
tuz,
zeytinyağı.
Hamuru açmak için: Un.
Üzerine:
1 su bardağı salçalı su,
5-6 dilim salam,
2 adet sosis,
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri,
1 adet yumurta sarısı

Öncelikle mayayı ılık suda bekletip, kabartın. Daha sonra un ve tuzu karıştırıp, geniş bir kaptan ortasını havuz gibi açın.

Mayayı unun ortasına dökün. 1 tatlı kaşığı tozşeker ve 1 çorba kaşığı suyu da ekleyin. Hamuru yoğurun. 1 saat kadar dinlendirin.

Cevizden iri parçalar koparıp, 15 cm. çapında açın. Üzerine önce salçalı su sürün. Salam ve sosileri küçük küçük doğrayın. Hamurların ortasına koyun. Rendelenmiş kaşar peynirini de üzerine serpin. Fırın tepsisini zeytinyağı ile yağlayın. Hamurları dizin. 1 adet yumurtanın sarısını çırpıp, kenarlarına sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri iyice kızarana dek pişirin.