



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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

Hamuru için unu bir kaba eleyin. Ortasını havuz gibi açın, kuru mayayı ortaya dökün. Üzerine 2 çorba kaşığı ılık su ilave ederek, ortadaki bir miktar unla cıvık bir hamur haline getirin. Un serpiştirip, üzerini kapatın. Bir süre bekletin. Unun üzeri çatlamaya başladığında kenarda kalan unu da biraz suyla birlikte mayalı hamurla karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar ılık su ekleyin. Hamurun üzerine nemli bir bez örterek 1 saat bekletin. Hamuru yarım parmak kalınlığında olacak şekilde açın. Uygun büyüklükte bir tepsiyi hafifçe yağlayın, hamuru tepsiye düzgün bir şekilde yerleştirin. Salçayı çok az suyla sulandırın. Hamurun üzerine sürün. Sivri biberleri doğrayın. Hamurun üzerine serpiştirin. Küçük kesilmiş domatesleri yerleştirin. Dilediğiniz miktarda rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Salam ve sucuk dilimlerini dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 15-20 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.