



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK PİZZA

Malzemeler

Tabanı için:

- 1 su bardağı ılık su
- 1 yemek kaşığı erimiş tereyağı
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2+3/4 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı maya

Sosu için:

- 2 adet domates
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- 2-3 yaprak fesleğen
- 3 diş sarımsak
- zeytinyağı

Üzeri için:

- 1 su bardağı kaşar peynir (rendelenmiş)
- Salam
- Sucuk
- Mısır
- Siyah zeytin

Taban malzemelerinin tamamı karıştırılıp hamur yoğrulur. Yaklaşık 1 saat kadar mayalandırılır. Mayalanan hamur tepsiye yayıldıktan sonra da 15 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu arada domatesler rendelenip diğer malzemelerle bir tavada pişirilerek sos elde edilir. Hamurun üzerine sos dökülür. Kaşar peynir rendesi konulur. Diğer malzemeler dizilir. Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında 25 dakika pişirilir.