



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK PİZZA

4 su bardağı un
Tuz
2 çay kaşığı tozşeker
1 paket yaş maya
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1.5 su bardağı ılık su
Sosu için:
3 adet domates
1 adet soğan
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı şeker
1 su bardağı su
Kekik
Karabiber
Pul biber
Tuz
Üzeri için:
1 su bardağı kaşar rendesi
Sosis
Zeytin
Soğan
Mantar

Unu büyükçe bir kaba koyup, üzerine mayayı ekleyin. Tuz, zeytinyağı ve ılık su ekleyerek yoğurun. Hamurun üzerini bir bezle örterek 45 dakika kadar mayalanmaya bırakın. Mayalanmış hamuru tekrar yoğurun. Soğanı robotta kıyın. Domatesleri de aynı şekilde kıydıktan sonra tencereye alıp, baharatları ekleyin. Salçayı da ekleyip, karıştırın. Hamuru oklava yardımıyla açıp, önceden unlanmış tepsiye yerleştirin. Sosu hamurun üzerine yayın. Üzerine diğer malzemeleri koyup, 200 derecelik fırında pişirin.