



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAŞAR PEYNİRİYLE KAPLI KARIŞIK PİZZA

Hamuru için;

2 su bardağı Un

1 adet Yumurta

1 çay kaşığı Toz Şeker

2 çorba kaşığı Kuru Maya

1 su bardağı ılık Süt

1 çay bardağı Sıvıyağ

Tuz

Sosu için;

2 çorba kaşığı Domates Salçası

2-3 diş Sarımsak

1 tatlı kaşığı Kekik

1 çay kaşığı Toz Şeker

1 çay bardağı Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Üzeri için;

50 gr Dil Peyniri

50 gr Kaşar Peynir

50 gr Sucuk veya Sosis

50 gr Mantar ve Soğan

Tuz

Karabiber

Kekik

Unu kuru mayayla karıştırın. Sütü ekleyin. Şekeri, tuzu, yumurtayı karıştırıp sıvı yağı da hamura ilave edin.

Hazırladığınız hamuru ılık bir ortamda 35-40 dk. kadar bekletip mayalayın. Hamuru elinizle çeke çeke ya da

oklava yardımıyla açın. Hamuru tepsiye yayarak yerleştirin. Sosu için bir kaptaki salçası, kekiği, tuzu, sıvı yağı, iki

adet dövülmüş sarımsağı, ince ince doğranmış soğanları ve şekeri karıştırın. Bu karışımı pizza hamurunun

üzerine yayarak sürün. Doğranmış mantarları, salamları, dil peynirlerini hamurun üzerine serpiştirerek yayın.

Pizzanın en üstünü kaşar peynir rendesiyle kaplayın ve pizzayı fırında pişmeye bırakın.