



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAŞARLI PEYNİRLİ PİZZA

2 küp şeker kadar yaş maya  
1,5 yemek kaşığı salça  
100 gr sana hamur işi  
1 su bardağı ılık su,  
1 adet domates  
200 gr kaşar peyniri  
2 tatlı kaşığı toz şeker  
3 su bardağı un

Hamur bir bardak ılık suda şekerle mayalanır mayalı un ve yağ karıştırılarak yoğrulur sıcak bir yerde dinlenmeye bırakılır mayalanması çabuk olsun isteniyorsa üzerine bir naylon poşet geçirilir kabarmaya başlayınca hamur ikiye bölünür bir tanesi merdaneyle yuvarlak olarak açılır kenarları düzleşir üzerine malzemeler istenilen büyüklükte doğranıp karışım yayılır bol kaşar rendesi serpilir ikinci hamura da aynı işlem yapılır 180 dereceli fırında 15 dk pişirilir.