



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI PİZZA

2 kahve fincanı zeytinyağı
2 kaşık domates salçası
2 su bardağı un
10 gr. maya
100 gr. kaşar peyniri

Unu hamur tahtasına eleyiniz.

Ortasını açıp mayayı koyup ılık suyla mayayı iyice eziniz.

Etraftan un alıp mayayı biraz koyulaştırıp üzerini unla kubbe şeklinde kapatınız.

Unun üzeri çatlayınca ılık su. ye zeytinyağı koyup kulak memesi yumuşaklığında bir Samur yapıp ılık bir yerde mayalandırınız.

Hamur mayalanınca istediğiniz şekilde ve büyüklükte açıp yağlanmış bir tepsiye koyunuz. Tekrar ılık bir yerde biraz mayalandırınız.

Tepsideki hamurların üzerine salça sürüp rendelenmiş kaşar peyniri koyup fırında altını üstünü pembe renkte pişiriniz.

Fırından alınca sıcak servis yapınız.

