



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KENARLI TEPŞİ PİZZASI

1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 paket toz maya
Alabildiği kadar un
Sosu için:
1 yemek kaşığı salça
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Kekik
Kuru nane
Üzeri için:
3 parmak sucuk
3 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
3 adet kırmızı biber
3 adet yeşil biber

Hamur malzemesi iyice yoğurularak, sıcak bir yerde yarım saat kabarmaya bırakılır.
Sosu için, bir kapta salça sulandırılır, sıvı yağ, tuz, kekik ve kuru nane eklenerek iyice karıştırılır.
Sucuk dilimlenir, biberler dilimlenir, kaşar rendelenir.
Orta boy yuvarlak bir tepsiye kağıt yayılır.
Dinlenen hamur dört bezeye ayrılır. Her beze tepside biraz büyük açılır, tepsiye konur.
Hamurun üzerine sos sürülür, biraz kaşar yayılır. Hamurun tepsi çapındaki fazlalıkları üzerine katlanır.
Yeteri kadar sucuk ve biberler üzerine dizilir, üzerine biraz daha kaşar serpilir.
180 derece fırında pişirilir.

