



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PİDE PİZZA

Özgür Balcı Köse

- 1 paket kuru maya (tek kullanımlık olanlardan)
- 1 fincan süzme yoğurt (normal yoğurt da olabilir)
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı ılık su
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker
- Aldığınca un
- İçerisinde:
- 2 büyük soğan
- 4 diş sarımsak
- ½ demet maydanoz
- 1 kilo domates
- Taze nane
- 3 adet kıyıcı biber
- 5-6 adet yeşil biber
- Zeytinyağı
- Karabiber
- Tuz
- Kekik
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı biber salçası

Unu açın içine mayayı ve suyu dökün. Şekerini ilave edin. Sonra diğer malzemeleri istediğiniz sırada koyun. Güzel bir hamur elde edeceksiniz. Yoğurulan hamurun ağzını streçle sarın üzerini kapatın ve 1 saat bekletin.(hamur çok oluyor siz azaltarak da yapabilirsiniz) Ben sosunu kışık hazırladığım domatesten kullandım ve domatesin suyunu biraz süzdüm.

