



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PİZZA (EKMEK HAMURU)

Hamuru için:

2 adet ekmek hamuru

3 çorba kaşığı margarin

3 çorba kaşığı süt

Üzeri için:

250 gr kıyma veya kuşbaşı et

1 adet soğan

3 adet sivri biber

Yarım çay bardağı sıvı yağ

2 adet domates

1 çorba kaşığı salça

1 çorba kaşığı su

Tuz

Karabiber

Bir ekmek fırınından alacağınız ekmek hamurunu yağ veya sütle yumuşatıp istediğiniz hamuru elde edebilirsiniz. Hamuru yağla veya sütle yumuşattıktan sonra üzerini ıslak bir bezle örtüp, sıcak bir yerde mayalanması için yarım saat bekletin.

Hamur kabarıp mayalanınca, un serpilmiş masada veya temiz bir zemin üzerinde oklavayla veya merdane ile yarım santim kalınlığında yuvarlak olarak açın.

Yağlanmış bir fırın tepsiye hamuru bütün olarak yayın ve elinizle kenarlarını tabak kenarı gibi yükseltin.

Pizza hamurunun üzerine malzemelerini koyun.

İç malzemesi için, kıymayı soğanla yağda kavurun. Biber, Domates, su ve salçasını katıp bir taşım kaynatın. Baharatlarını atın ve kullanın.

Fırında kurutmadan 5-10 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp sıcak servis yapın.