



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI PİZZA

- 6 yemek kaşığı yoğurt
- 1 paket margarin
- 3 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- Aldığı kadar un
- 250 gr kıyma
- 2 adet domates
- 3 adet sivri biber
- 1 adet soğan
- 1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
- 3 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı karabiber, kekik

Öncelikle margarini eritelim ve içine yoğurtla yumurta koyup karıştıralım. Üzerine kabartma tozu, tuz ve un ilave edelim. Kulak memesi kıvamında hamur elde edelim. Margarinle yağlanmış tepsiye bastırarak yerleştirelim.Salçayı suyla eritelim. İçine tuz, karabiber ve kekik koyalım. Hamurun üzerine dökelim. ve elimizle her tarafına yayalım. Diğer taraftan kıymaya ince kıyılmış soğan, biraz tuz ve karabiber ekleyelim. Çiğ olarak biraz yoğuralım. Hamurun üzerine eşit miktarda harcımızı yayalım. Kabukları doyulmuş ve kübik doğranmış domatesi ve halka şeklinde doğranmış biberi de döşeyelim. Fırına sürelim ve 20 dakika pişirelim. Sıcak olarak servise sunalım.

