



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIYMALI PİZZA

MALZEMESİ

- 1 Küçük paket margarin
- 1 Yumurta,
- 3 Çorba kaşığı tepeleme yoğurt
- 13 Çorba kaşığı un
- 1 Çay kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı karbonat

YAPILIŞI

- 1 Erimiş margarini, yumurtayı ve yoğurdu iyice karıştırınız.
- 2 Tuz ve karbonatla elenmiş unu ilave ederek yumuşak bir hamur yapınız.
- 3 Hamuru bir saat dinlendiriniz.
- 4 Hamuru, 35-40 cm. çapında açınız ve yağlanmış tepsiye yayınız.
- 5 Kıymalı harcı hamurun üzerine yayınız.
- 6 Harcın üzerine bir kaşık salça ile karıştırılmış bir su bardağı sütü serpiniz.
- 7 Orta hararette pişiriniz, sıcakken servis yapınız.

HARCININ HAZIRLIĞI:

- 1 Kıymayı soğan rendesiyle ateşte hafifçe kavurunuz.
- 2 Buna bir kaşık salça, kırmızı ve kara biber ilave ederek ateşten indiriniz.
- 3 İçine ince ve küçük doğranmış maydanoz, sivri biber ve bir domates ilave ediniz.