



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOKTEYL PİZZA

Hamur Malzemesi:

1 kilo un

Az maya

Aldığı kadar su

Tuz

İçi için:

Karışık turşu

Mantar

Kaşar peyniri

Salça

Yağ

Tuz

Hamuru kulak memesi yumuşaklığında yoğurun ve 45 dakika mayalansın. Küçük küçük birer pizzalık bölün veya bir fırın tepsisine bölün ve altını yağlayıp hamuru yaym.

İçi için karışık turşu, mantar, kaşar peyniri, salça, yağ ve tuzu yine yağla kavurup sos yapın. Tepsideki hamurun üstüne sürün ve diğer turşu ve mantarları da yağda kavurup salçanın üstüne serin. En üste de az salam, sucuk, rendelenmiş kaşar peynirinden koyup fırına verin. 20 dakika sonra hazırdır.