



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI KOLAY PİZZA

11 gram kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
3 su bardağı un
¼ su bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı ılık süt
Ilık su
Tuz
Domates sosu için:
1 adet domates
2 yaprak taze fesleğen
1 dal taze kekik
Yarım diş sarımsak
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
Üzeri için:
½ su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
10-11 dilim sucuk
5 adet kokteyl sosis
½ su bardağı dilimlenmiş siyah zeytin
4 yemek kaşığı konserve mısır
7-8 parça kurutulmuş domates
4-5 adet arpacık soğan
10-12 parça misket mozzarella peyniri

Mayayı ılık suda eritin. Unu geniş bir kaba eleyin. Tuz ve toz şekeri ilave edip karıştırın, ortasını havuz gibi açın. Zeytinyağı ve sütü ekleyip pürüzsüz kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp buzdolabında 2 saat dinlendirin.

Domates sosu için gerekli bütün malzemeyi pürüzsüz bir sos elde edinceye kadar mutfak robotundan geçirin. Dinlenen hamuru unlanmış tezgaha alarak oval açın. Üzerine domates sosu sürün. Sosun üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Yuvarlak dilimlediğiniz sucuklar, boyuna dilimlediğiniz kokteyl sosis, dilimlenmiş siyah zeytin, mısır, küp küp doğradığınız kurutulmuş domates, ortadan ikiye kestiğiniz arpacık soğan, fesleğen yaprakları ve misket mozzarella peynirini ilave edin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:142789 • adı:Ev Yapımı Kolay Pizza • gönderen:b&b • indirme tarihi:17.04.2024 - 09:36