



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KARIŞIK PİZZA

Hamur için:

1 adet yumurta

2 yemek kaşığı yoğurt

2 kaşık margarin

1 tatlı kaşığı maya

2 adet küp şeker

Tuz

Aldığı kadar un

Üzeri için:

Sucuk ya da sosis (ikiside olabilir)

Biber

Domates

Kaşar peyniri

Zeytin

Salça

1 adet yumurta yarım çay bardağı süt ilk önce mayayı iki şekerle yarım su bardağı ılık suyla bekletin maya kabarmaya başlayınca bir kupa unu dökün.

Yumurta, margarin, yoğurdu ve kabartma tozunu ekleyin yumuşak bir hamur olabilmesi için içine patates nişastasında ekleyin.

Mayalanması için üzerine örtü örtün yarım saat yada 1 saat bekletin.

Daha sonra teflon tepsi olursa daha iyi olur hamuru tepsi alıp eşit bir şekilde tepsiye yayın üzerine salça sürün.

Üzeri için hazırladığımız malzemeleri küp küp doğrayıp üzerine dökün kaşar peyniri rendeleyip üzerlerine yaydıktan sonra yarım çay bardağı süt ve bir yumurtayı çırpıp üzerine dökün sonra fırına koyabilirsiniz.

