



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK KOLAY PİZZA

2 adet ekmek hamuru
1 soğan
1 su bardağı süt
1 çay bardağı zeytinyağı
15 adet küçük domates
100 gram brokoli
2 adet sivri biber
10 adet mantar
Arzu edilirse zeytin, peynir vs.

Ekmek hamurunu derin bir yoğurma kabının içime alıp içine sütü, zeytinyağını ve rendelenmiş soğanı ekleyip yoğurun. İyice yoğurup hamuru özdeşleştirin. Daha sonra 10 dakika kadar dinlendirin. Bu hamur ikiye bölüp elinizle yuvarlak ve ince bir pizza olabilecek şekilde hazırlayıp fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine doğranmış sebzeleri zeytinleri, peynirleri istediğiniz gibi yerleştirin. 200 derecedeki fırına verip 15 dakika sonra çıkartıp üzerine istediğiniz malzemeleri doğranmış domatesi de ekleyip tekrar fırına verin. 10 dakika daha pişirip çıkartın. Sıcak sıcak dilimleyip ikram edin.