



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR EKMEK HAMURUNDAN KOLAY PİZZA

4 adet orta boy domates
1 topak mozzarella peyniri
15 adet çekirdekleri çıkartılmış siyah zeytin
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı küp küp kesilmiş beyaz peynir
Kekik
Tuz
Hamuru için:
1 adet ekmek hamuru
1 çay bardağı margarin
1 tatlı kaşığı toz şeker

Oda sıcaklığında bekletilmiş margarin ile şekerini ekmek hamuruna ekleyip yoğurun. Hamuru, yağlanmış büyük bir pizza tepsine koyun ve elinizle şekillendirin. Kenarlarını 2 cm yükseltin. Domates ve mozzarella peynirini ince halkalar şeklinde dilimleyin. Tepsideki hamurun üzerine, bir domates dilimi bir peynir dilimi olacak şekilde dizin. Üzerine zeytin, beyaz peynir, kekik ve tuz dökün. Hazırladığınız pizzanın üzerine bir fırça ile zeytinyağı sürüp önceden iyice ısıtılmış 220 derecelik fırında 20 dakika pişirip servis yapın.