



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PİZZA (EKMEK HAMURU)

2 ekmeK hamuru
100 gr. margarin veya tereyağ
Üzeri için:
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 orta boy domates
1 çorba kaşığı salça
4-5 sosis veya salam veya 1/4 kangal sucuk
3-4 sivri biber
75 gr. kaşar rendesi
Kekik

EkmeK hamurlarını birleştirip yoğurarak 1/2 cm. kalınlığında açalım. Ortasına yumuşamış margarinı koyarak hamur kenarlarını bohça kapatır gibi kapatıp hamur, yağ ile bütünleşene dek yoğuralım. Yuvarlak bir tepsiyi margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru tepsi büyüklüğünde açıp tepsi içine yerleştirerek kenarlarını 1/2 cm. kadar yükseltelim. Salçayı sıvı yağ ile inceltip hamurun üzerine sürerek kekik serpelim. Domatesleri, sosisleri, biberleri küçük küpler halinde doğrayarak hamurun üzerine yayalım. Üzerlerine kaşar rendesi serperek önceden ısıtılmış 190° ısıllı fırında kaşarlar eriyip üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirelim.

Not: Pizza hamurunun fırın kabındaki kalınlığı 1/2 santimi geçmemeli. Onun için pizza hamuruna uygun bir fırın kabı seçin.

[ML® Napoli Pizzası için tıklayın](#)