



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PİZZA

2 ekmek hamuru

1 soğan

1 su bardağı süt

1 çay bardağı zeytinyağı

15 küçük domates

Üzerine arzu edilirse zeytin, peynir, vs.

Ekmek hamurunu derin bir yoğurma kabına alıp içine sütü, zeytinyağını, rendelenmiş soğanı ekleyip özleşene kadar iyice yoğurun. 10 dakika kadar dinlendirin. Bu hamuru ikiye bölün. Yuvarlak ve kalın pizza olacak şekilde elinizle hazırlayıp fırın tepsisine yerleştirin. Bu şekilde 200 derecedeki fırına verin. 15 dakika sonra çıkartıp üzerine istediğiniz malzemeleri ve doğranmış domatesi ekleyip tekrar fırına verin. 10 dakika daha pişirip çıkartın. Sıcak sıcak dilimleyip ikram edin.