



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PİZZA

Pizza hamuru:

4 su bardağı un
1 paket kuru maya
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Ilık su
Tuz

Sos için:

2 yemek kaşığı domates salçası
1 çay bardağı su
Bir tutam kekik

Karabiber

Üzeri için:

10 dilim sosis
Rendelenmiş kaşar peyniri
3 adet sosis
1 adet sarı biber
1 adet yeşil biber
1 adet dilimlenmiş domates
Tane mısır

Mayayı boş bir kaba koyun ve içerisine ılık su ekleyip çözünmesini bekleyin. Bu esnada farklı bir kaba un ekleyin ve ortasını havuz şeklinde açın. Çözünen mayayı, unun içinde açtığınız boşluğa dökün. Karışımın üstüne sıvıyağı ve ılık suyu ekleyip yoğurma işlemine başlayın. Hamur yumuşak bir kıvama geldiğinde, üstünü streç ile kapatın ve 10 dakika dinlendirin. Hamur mayalanırken, üstü için sos hazırlamaya başlayabiliriz.

Sos için, tüm malzemeleri bir kabin içine alın ve karıştırın. Daha sonra pizza yapımında kullanacağınız malzemeleri dilimleyin. Mayalanan hamuru oklava veya merdane yardımıyla açın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Açtığınız hamuru tepsiye yerleştirin ve elinizle açma işlemine devam edin. Hamuru 200 dereceli fırında 5 dakika pişirin. Ardından çıkartın ve hazırladığınız sosu, hamurun üstünde gezdirin. Üzeri için dilimlediğiniz malzemeleri de sosun üzerine ekleyin ve tekrar fırına atarak yaklaşık 10 dakika daha pişirin.

