



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY PİZZA

<https://www.aksam.com.tr>

3,5 su bardağı un

1,5 kaşık sıvı yağ

1 paket kuru maya (10 gr)

Tuz

Ilık su

Sosu için:

2 Yemek kaşığı domates salçası veya biber salçası(isteğe göre)

1 Çorba kaşığı kekik

Pulbiber

Karabiber

1 çay bardağı su

(Salça kullanmak istemeyenler onun yerine ketçabın içine baharat katarak da kullanabilir)

Üzeri için:

Sucuk

Mısır

Siyah zeytin

Yeşil zeytin

Kaşar peynir

Domates

Mantar

Beyaz peynir

Kırmızı biber ya da yeşil biber olabilir

Öncelikle mayayı küçük bir kaba alın ve çok az miktarda suyla karıştırıp iyice eritin

Unu yoğurma kabına alın ve ortasını havuz şeklinde açın

Una tuz ekleyin ve un havuzunun ortasına suda erittiğiniz mayayı ilave edin

Ardından sıvı yağı ilave edin ve yavaş yavaş ılık suyu ekleyip pizza hamurunu yoğurmaya başlayın

Yumuşak kıvamda bir hamur elde edin

Yoğurma işlemi bitirince, pizza hamurunu ıslak bir bezle üzerini kapatın ve 10 dakika mayalandırmaya bırakın

Hamur mayalanırken sosu hazırlamaya başlayın

Sos için malzeme listesine, göre bir kaseye salçayı dökün.

Ardından pulbiberi, karabiberi ve kekiği tuzu da ekleyip hepsini iyice karıştırın

Pizzanın üstü için malzemeleri hazırlayın

Mayalanmış pizza hamurunu merdane ile açın ve yağladığınız tepsiye yayın

Sonra salçayı hamura iyice dağıtın

Malzemelerinizi kendi damak tadınıza göre yerleştirin (Kaşarı ayırın, onu pişmeye yakın üzerine eklerseniz daha güzel olur)

Pizza tepsisini, önceden ısıttığınız 200 dereceli fırına sürün



---

© lezzetler.com tarif no:149661 • adı:Kolay Pizza • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:02.04.2025 - 04:02