



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KOLAY PİZZA

Hamuru İçin:

Yarım paket yaş maya

Tuz

3 – 4 su bardağı un

Sosu için:

1 Çorba Kaşığına denk domates salçası

4 çorba kaşığı zeytinyağı

3 adet domates

1 tatlı kaşığı şeker

1 tutam karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

1 tutam kırmızı biber

1 diş sarımsak tercihen ince kıyılmış

Üstü İçin:

Kaşar Peynirini Rendeleyin

Mantar

Sucuk

Zeytin

Tane Mısır

Roka

Ton Balığı

İsteğe göre ek malzemeler

Hamur için yarım paket yaş mayanızı ılık suda köpürtene kadar eritin

Ununuzu boş bir kaba alın

Ardından hazırladığınız maya karışımını una ekleyin.

Tuz miktarını isteğinize göre arttırıp azaltabilirsiniz.

Hamurunuz hazır ve artık yoğurabilirsiniz.

Hamurunuzun kıvamı kulak memesi kıvamına gelecek kadar yoğurmaya devam edin.

Kıvam tutmuyorsa yoğurma sırasında önceden hazırladığınız şekerle karıştırdığınız mayayı ekleyerek kıvamı ayarlayabilirsiniz.

Hamurunuz kulak memesi kıvamına gelince üzerine bir bez serip oda sıcaklığında 1 saat kadar dinlendirmeye bırakın.

Sosu için, domateslerinizi alın ve kabuklarını soyun.

Rendenizin küçük tarafı ile domateslerinizi rendeleyin.

Domateslerinizi rendelerken dikkat etmeniz gereken nokta kabuklarının içine kaçmaması.

Sosu hazırlamak için tavayı çıkartın.

Tavanıza domatesi, salçayı, şeker yağı ve baharatları ekleyin ve iyice pişirene kadar karıştırın.

Pizza sosunuz kaynayana kadar karıştırın ve bekleyin.

Kaynamaya başladıktan sonra ocağın altını biraz daha açın ve 5 dakika daha pişirin kıvama gelince kapatın.

Pizzanızı pişireceğiniz tepsiyi alın ve yağlayın.

Hamurunuzu el yordamıyla veya merdane yardımı ile açın.

Hamurunuzu tepsiye yayın.

Pizza malzemelerinizi hazırlayın.

Pizza malzemelerinizi dilediğiniz sırayla hamurunuzun üstüne serin.

Fırınınızı 200 derecede ısıtın.

Pizzanızı önceden ısıtılmış fırına koyun.

Pizzanız hazır olmaya yakınken üzerine kaşar peyniri serpin.

Malzemelerinizin hepsi piştiğinde pizzanız hazır olmuş olacaktır.



---

© lezzetler.com tarif no:158457 • adi:Kolay Pizza • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:07.04.2025 - 23:05