



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PİZZA

Emine Beder

1 YUMURTA
1/2 PAKET TEREYAĞI VEYA MARGARİN
1,5 SU BARDAĞI SÜT
1 PAKET KABARTMA TOZU
5 SU BARDAĞI UN TUZ
ÜZERİ İÇİN:
1- 2 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ
3 ORTA BOY DÖMATES
1 ÇORBA KAŞIĞI SALÇA
6-7 SOSİS VEYA 1/4 KANGAL SUCUK
100 GR. KAŞAR RENDESİ KEKİK
SIYAH ZEYTİN

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine yumurtayı, sütü, ılıtıp erittiğimiz yağı, kabartma tozunu, tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğururuz. 25-30 cm çapında bir kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıp büyüklüğünde açarak içine yerleştirelim. Kenarlarını 1/2 cm. kadar yükseltelim. Salçayı sıvı yağ ile inceltip hamurun üzerine sürerek, kekik serpelim. Zeytinleri, dilimlenmiş domatesleri dizelim, sucuk veya sosisleri dilimleyip üzerlerine serpelim. Üzerlerine kaşar rendesi serpererek önceden ısıtılmış 190 derece ısıllı fırında kaşarlar eriyip üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirelim.

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

