



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU SEBZELİ PİZZA

3 su bardağı un
20 gr yaş maya
2 çorba kaşığı margarin
1 çay bardağı ılık süt
1 çorba kaşığı tozşeker
Tuz
10 adet kuru domates
3 adet kıyılmış kuru sivri biber
2 çorba kaşığı kıyılmış kuru mantar
1 su bardağı küp doğranmış hellim peyniri
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
10 dilim sucuk
Tuz
Kekik

Hamuru için unu düz bir zemine koyup ortasını havuz gibi açın. Mayayı ufalayarak bu kısma koyun. Üzerine ılık süt, tozşeker, margarin ve tuz katıp yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Daha sonra üzerine nemli bir bez örterek 25 dakika kabarması için bekletin. Kuru domates, kuru sivri biber ve mantarı 10'ar dakika ayrı kaplarda haşlayıp süzün. Bekleme süresinin sonunda hamuru tekrar yoğurun. Un serpererek çok ince olmayacak şekilde açın ve yağlanmış pizza tepsisine yayın. Salça ve sütü karıştırıp hamurun üzerine sürün. Kuru domates, kuru biber, kuru mantar, hellim peyniri ve sucuğu pizza hamurunun üzerine yerleştirin. Kaşar peyniri, tuz ve kekik serpin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 20 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

