



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUŞKONMAZLI VE KİRAZ DOMATESLİ PİZZA

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

Pizza hamuru için:

3 su bardağı un

1 paket (11 gr) instant maya

¼ su bardağı ayçiçek yağı

1 çay bardağı süt

1 tatlı kaşığı toz şeker

Yeterince ılık su

Tuz

Üzeri için:

4 yemek kaşığı domates sosu

200 gr kuşkonmaz

150 gr kiraz domates

300 gr rendelenmiş kaşar peyniri

Kuşkonmazların kabuğunu incecik soyun. Kaynayan suya ekleyip çok yumuşamayacak şekilde haşlayın. Uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Derin bir kaba unu eleyin. Tuz, toz şeker ve instant mayayı ekleyip harmanlayın. Karışımın ortasını havuz şeklinde açtıktan sonra ayçiçek yağı ve sütü ekleyin. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar ılık suyu yavaşça ekleyin ve yoğurun. Mayalanması için üzerine nemli bir bez örtterek 45 dakika hamuru dinlendirin. Hamuru ikiye bölün. üzerine hafifçe un serpererek merdaneyle 30 cm çapında açın. Pizza hamurlarını yağlı kağıt konulmuş fırın tepsilerine alın. üzerlerine domates sosunu sürün. 210 derecede 15 dakika pişirin. Üzerine kuşkonmazları yan yana sıralayın ve ikiye böldüğünüz kiraz domatesleri ve rendelenmiş kaşar peynirini ekleyerek 15 dakika daha pişirin. Sıcak servis yapın.

