



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUSURSUZ PİZZA

5 su bardağı un, 1 yumurta
1 tatlı kaşığı yaş maya
1- 5 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı şeker, 1 tatlı kaşığı tuz
1 küçük paket margarin (yumuşak, 125gr.)
Sosu için:
10- 12 sosis
4- 5 çorba kaşığı rende kaşar üzerine serpmek için
1- 2 çorba kaşığı salça
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
1 tutam kekik
1 kahve fincanı zeytinyağı

Un elenir, ortası açılıp şekerli sütle ezilmiş maya, margarin, yumurta, tuz konup yumuşak bir hamur yapılır. Ilık bir yerde üzeri örtülü olarak mayalandırılır. (Hamur iki misli kabarmalıdır.)
Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp el ile 7- 8 cm. çapında açılıp, yağlanmış tepsiye dizilir. Kenarlar çimdiklenerek biraz yükseltilir.
Üzerine yağ sürülüp bir süre daha mayalandırılır.
Hamur kabarcık üzerine sos konup kaşar peyniri rendesi serpilir. Orta harareti fırında pişirilir.
Sosu için; salça biraz su ile koyuca ezilir. Tuz, karabiber, kekik, dövülmüş sarımsak, haşlanarak küçük doğranmış sosis ve zeytinyağı konup karıştırılır.

