



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABADALI PİZZA

Hamuru için:

3.5 çay bardağı un

Yarım çay bardağı yoğurt

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Yarım paket margarin

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

Yarım kilo labada

2 kalın dilim beyaz peynir

1 adet kuru soğan

3 yemek kaşığı yağ

Tuz

Karabiber

Kırmızı pul biber

Soğanı piyazlık doğrayıp yağda pembeleşinceye kadar kavurun.

Labadaları ince doğrayıp ekleyin ve suyunu çekinceye kadar pişirin.

Tuz, karabiber, pul biber ekleyip harcı ocaktan indirin ve soğumaya bırakın.

Peyniri ufalayarak labadaya ekleyip karıştırın.

Hamurunu hazırlamak için bütün gerekli malzemeleri geniş bir kaptan yoğurun.

Kelepçeli kek kalıbının tabanına yağlı kağıt serin.

Hamuru hafif unlanmış zeminde merdane ile açıp kalıbın içine kenarları yüksek olacak şekilde yerleştirin.

Labada harcını hamurun üzerine yayıp kenarlarını üzerine doğru kıvrın.

180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin.