



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR PEYNİRLİ PİZZA

Malzemeler

Pizza hamuru için:

1 su bardağı sıvıyağı

4,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

Maya için:

1 yemek kaşığı kuru maya

1 su bardağı ılık su

1 tatlı kaşığı toz şeker

Üzerinin harcı için:

300 gr. lor peynir

Zeytinyağı

Karabiber

Tuz

Önce pizza hamurunu hazırlamak için; 1 su bardağı ılık suyun içine kuru maya ve toz şekerini atarak, bir kaşıkla karıştırılır ve ılık bir ortamda 5 dakika kadar kabarması için bekletilir. Bu arada derin bir karıştırma kabının içine unu, sıvıyağı, suyu ve tuzu koyulur. Üzerine de yukarıda hazırladığımız mayalı harcı ekleyip, yoğurmaya başlarız. Hamur iyice karışır, malzemeler birbiriyle özleşene kadar sıkıca yoğuralım ve üzerini nemli bir bezle örterek en az 30 dakika ılık bir ortamda mayalanmaya bırakalım. Sonra da bir kabın içine alıp, üzerine tuz ve karabiberi ekleyelim. Zeytinyağı ve lor peyniriyle beraber naneyi de ilave edip, bir kaşık yardımıyla iyice karıştırılır. Öte yandan bekleyen pizza hamurumuzu dikdörtgen ve yağlanmış fırın tepsisine en fazla bir parmak kalınlığında yayalım. Tepsiye yaydığımız pizza hamurunun üzerine lorlu harcımızı güzelce yerleştirelim. 1~5 dereceye ayarlanmış fırın da en fazla 35 dakika kadar pişirelim ve dilimleyerek servise sunalım.