



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHLEPLİ MİNİ PİZZA

Esra Özcan

- 1 paket yaş maya
- 1,5 su bardağı süt
- 3 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı mahlep (tepeleme)
- 1 yumurta akı (sarısu üzerine)
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 5,75 su bardağı un
- Üzeri için:
Peynir, zeytin, domates, maydanoz, sucuk, kaşar
- İsteğe göre:
1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 yumurta sarısı

Yaş maya ılık sütte eritilir, içine şeker, tuz ve mahlep eklenir. Malzemeler eritildikten sonra sıvıyağ ve yumurta akı eklenir. Üç bardak un elenerek eklenir. Hamur kıvama gelince mayalanması için 1,5 saat dinlendirilir. Üzeri için peynir, zeytin, maydanoz, domates ve zeytinyağı rondoda çekilir. Kaşar rendelenir ve sucuklar ince ince doğranır. Hamur mayalandıktan sonra üzerine peynirli harç sürülür. Kenar kısımlarına yumurta sarısı sürmek için pay bırakılır. Harcın üzerine sucuklar ekleyip 200 derecede fırına verilir. Hamurun pişmesine yakın kaşar rendesi eklenir. Eridikten sonra fırından alınıp servis yapılır.