



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KALIN HAMURLU PİZZA

4 su bardađ un
29 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar ılık su
Üzeri için:
Yarım kangal sucuk
5 dilim salam
1 soğan
5 sivribiber
5-6 mantar
15 zeytin
Tuz, karabiber, kekik
1 subardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yaşmayayı küçük bir kaba alın. Üzerine tozşeker ve 1 su bardağı su ilave edin. Bir kaşıkla ezerek eritin ve kabarmasını bekleyin. Unu geniş bir kaba alıp ortasını havuz gibi açın. Üzerine erimiş maya, sıvı yağ ve tuz ekleyipyoğurmaya başlayın. Azar azar su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Üzerine nemli bir bez örterek 30 dakika dinlendirin. Sucuđu dilimleyin. Soğanı piyazlık doğrayın. Sivri biberi ince kıyın. Mantarları doğrayın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp ikiye bölün. Dinlenen hamuru, unlanmış tezgahta, elinizle 30- 35 cm çapında açın. Kenarlarını kalın bırakın, yükseltip yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Tümyüzeyine salçalı karışımı sürün. Üzerine sucuk, salam, soğan, sivri biber, zeytin vemantar yerleştirin. Tuz ve karabiberi serpin. Rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika pişirip servis yapın.