



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI MİNİ PİZZA

1 kg un
1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
Alabildiği kadar un
İçi için:
15-20 adet mantar
2 su bardağı kaşar peyniri
2 çorba kaşığı salça
1 adet ufak rendelenmiş soğan
1 su bardağı su
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı kekik

Unun ortası havuz gibi açılır. Çukura biraz su, parçalara ayrılmış maya ve şeker eklenir. Malzeme eriyene kadar karıştırılır. Sonra yağ ve tuz katılır. Azar azar su ekleyerek ele yapışmayan kıvamlı bir hamur yapılır. 1 saat dinlendirilir. Bu arada salça, yağ, soğan ve tuz bir taşım pişirilir. Dinlenen hamurdan yumurta kadar parçalar alınır ve tatlı tabağından biraz küçük açılır. Yüzeyine salçalı karışım sürülür, kekik serpilir. İnce doğranmış çiğ mantarlar yerleştirilir. Üzerine kaşar bırakılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Hamur bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.