



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI PİZZA

1/2 kilo Un  
6 kaşık margarin  
2 paket Kuru maya  
15 gr Tuz  
Yeteri kadar ılık su  
4 tatlı kaşık Salça  
2 küçük kas domates sos  
15 adet mantar  
25 dilim sucuk  
İsteğe göre mısır  
4 diş sarımsak  
2 tutam karabiber  
Tuz  
2 büyük parça kaşar peyniri  
15 adet siyah zeytin

Yarım kilo un, bir paket kuru maya, 15 gr. tuz ve hamuruna 6 yemek kaşığı yağ ve ılık su ile yoğrulur.

Yoğurulan hamur mayalanır ve yarım santim açılır.

Pizza salçası için iki kaşık salça iki diş sarımsak domates sosu karabiber tuz ve biraz da su karıştırılıp fırça yada kaşık ile açılan hamurun üzerine sürülür.

Sucuklar ince ince doğrayıp kavurduğumuz mantarlar çekirdeği çıkarılmış zeytinler isterseniz mısır ve en üstede kaşar rendesi konulur ardından hamurun dışta kalan kısımları orta kalınlıkta şeritler halinde kesilir.

Malzemelerin dibine kadar ardından sağdaki şeridi sola soldaki şeridi sağa getirerek örülür üzerine hafif yağ sürüp 220 dereceli fırında kızarana dek pişirilir.

