



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI PİZZA

350 gr Kültür Mantarı  
Hamuru için:  
4 su bardağı un  
1 yumurta  
½ çay bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı kuru maya  
1 çay bardağı ılık süt  
½ çay bardağı sıvı yağ  
Tuz  
Kekik  
Taze fesleğen yaprakları

Kuru mayayı ılık suda yumuşatın. Unu bir kaba alın ve yumuşamış maya, sıvı yağ, yumurta ve sütü ilave edin. Hamuru katı bir kıvam yakalayana kadar su ilave ederek yoğurun. Üzeri kapalı olarak 1 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra hamuru fırın tepsisine ince bir şekilde açın ve üzerine ince dilimlediğiniz kültür mantarlarını dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında hamur kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardığınız pizzayı taze fesleğen yaprakları ve damak zevkinize göre kekik serpererek süsleyin.

