



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI SOSİSLİ PİZZA

Hamuru için;
4 su bardağı un
2 çay kaşığı toz şeker
1 paket yaş maya
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1.5 su bardağı ılık su
Tuz
Domates sosu için;
3 adet domates
1 adet soğan
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı şeker
1 su bardağı su
Kekik
Karabiber
Pul biber
Tuz
Üzeri için;
1 su bardağı kaşar rendesi
Sosis
Zeytin
Soğan
Mantar

Unu, büyükçe bir kaba koyup üzerine mayayı koyun. Tuz, zeytinyağı ve ılık su ekleyin. Yoğurun. 45 dk. kadar üzerini bir şeyle kapatıp mayalanmaya bırakın. Mayalanmış hamuru yoğurup soğanı robotta kıyın. Domatesleri de aynı şekilde kıydıktan sonra tencereye a tıp baharatları ekleyin. Salçayı da ekleyip karıştırın. Hamuru oklava yardımıyla açıp önceden unlanmış tepsiye yerleştirin. Sosu hamurun üzerine yayıp üzerine diğer malzemeleri koyup fırına verin.