



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARGAHARİTA PİZZA

150 gr un
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 adet yaş maya
1 adet küp şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı margarin
1 kase mozzarella peyniri (rendelenmiş)
Sosu için:
4 adet domates
1 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet defne yaprağı
Yarım tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz

Unu temiz bir tezgâha boşaltın ve ortasını havuz şeklinde açın maya, su, süt, şeker, tuz ve eritilmiş margarini ilave edip yumuşak bir hamur elde edin ardından hamuru bir kaba alıp dinlenmeye bırakın. (15-20 dk). Orta boy tencere veya derin bir tavaya sıvıyağ ilave edip küp doğranan domatesleri soteleyin, ardından defneyaprağı, şeker ve tuz ilave edip domatesler yumuşayana kadar pişirin. Dinlenen hamuru tezgâhta açın ve yağlı fırın tepsisine yerleştirin üstüne domates sosu sürün ve bol miktarda mozzarella peyniri ilave edin, kenarlarını kıvırın. 180 derecede ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis yapın.