



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİZZA MARGARİTA

<https://www.posta.com.tr>

Hamur için:

4 su bardağı un  
1 su bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı kuru maya  
1 çay kaşığı tuz  
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Domatesli sos:

3 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı domates salçası  
2 adet domates

Tuz

Karabiber

1 çorba kaşığı fesleğen

Üzerine:

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri (orjinalinde mozerella)

1 çay bardağı taze fesleğen

4 çorba kaşığı zeytinyağı

Domatesli sos için, tereyağında salçayı kavurup küp doğranmış domatesleri ekleyin, birlikte kavurun. 1 çay bardağı su koyup karıştırarak 15 dakika pişirin.

Ilık suda maya ve toz şekeri karıştırın. Hacmi iki katına çıkana kadar bekleyin. Diğer hamur malzemeleriyle mayayı karıştırarak yoğurun, elastik bir hamur hazırlayın ve oda ısısında bir saat dinlendirin. Unlanmış tezgahta, hamurunuzu parmak kalınlığında açın. Yağlanmış fırın tepsisine hamurunuzu yerleştirin. Üzerine domates sosunuzu sürün, 180 derecede ısıtılmış fırında, 15 dakika pişirin. Peyniri serpip eriyene kadar tekrar fırınlayın. Dilimleyerek servis yapın.

