



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI PİZZA HAMURU

2 ay kaşığı kuru maya
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı şeker
Yarım yemek kaşığı tuz
4-5 su bardağı un

Geniş bir kaba unu, kuru mayayı, tuzu ve şekerini alın. Ilık sütü ve suyu yavaş yavaş toz karışıma ekleyerek yoğurmaya başlayın. İyice yoğurduktan sonra hamurunuzun üzerini örtün. Yarım saat dinlenmeye bırakın. Bu sırada sosunuzu hazırlayıp malzemelerinizi doğrayabilirsiniz.

Yarım saat geçtikten sonra hamurunuzu tezgaha alın, iki parçaya ayırın. Bu tarifteki malzemelerden iki pizza hamuru elde edebilirsiniz. Parçalardan birini alın ve tepsiye yayın. Pizza hamurunuzun pişerken kabarmaması için üstüne çatalla delikler açın. Sonrasında sos ve malzemeleri ekleyip pişirmeye bırakın.

