



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI PİZZA

MALZEMESİ

- 3 Su bardağı un
- 1 Su bardağı süt
- Yarım paket küçük margarin (250 gr.)
- 1 ay bardağı şekerli ılık su
- 1 Tatlı kaşığı maya
- 1 ay kaşığı tuz.

YAPILIŞI

- 1 Mayayı şekerli ılık suda kabartınız,
- 2 Unun ortasını açarak mayayı, sütü, yağı ve tuzu ilave ediniz ve çukur bir kaptaki yumuşak bir hamur yapınız.
- 3 Üstünü kapatarak ılık bir yerde 20-25 dakika bekletiniz.
- 4 Yağlanmış fırın tepsisine 1 cm. kalınlığında yayın.
- 5 Üzerini önce zeytinyağıyla sıvayınız, daha sonra salça sürünüz.
- 6 Küçük küçük doğranmış kekikli sosisi salçanın üzerine yayın.
- 7 En üstüne kaşar peyniri rendeliyerek kızgın fırında pişiriniz.
- 8 Karelere ayırarak sıcak servis yapınız.

Not: Pizza, sosisli olduğı gibi kıymalı, peynirli, ispanski, mantarlı, sucuklu ve pastırmalı olarak da yapılabilir.