



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYASIZ PİZZA

5 bardak un
1.5 bardak süt
1 paket kabartma tozu
Yarım margarin
Kaşar peyniri
Sucuk
Salam
Sosis
Zeytin
Mantar
Salça
1,5 bardak ılık su
Mısır

5 bardak una 1.5 bardak süt eklenerek karıştırın ardından kabartma tozu ve margarinle iyice yoğurun. 10 dakika hamuru nemli bezin içinde bekletin daha sonra hamuru iki parçaya ayırıp bir parçasını hafif yağladığınız tepsinin içine yayın üzerine 1.5 bardak ılık suyla karıştırdığınız salçalı suyu dökün ve fırında biraz pişirin hamurun üstü hafif kızarınca üzerine kaşar peynirinin yarısını dökün ve önceden kestiğiniz sucuk, sosis, salam, mantar ve zeytinleri tek tek üzerine yayın hamur ve malzemeler iyice piştikten sonra üzerine kalan kaşarıda koyup fırında 5 dakika daha pişirin. Yarıya böldüğümüz kalan hamurda ikinci bir tepside aynen yapılabilir eğer istemezseniz buzlukta saklayıp daha sonradan da yapabilirsiniz.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 15.10.2024