



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAYASIZ PİZZA

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

Hamur için:

1 su bardağı un

1/2 çay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı kabartma tozu

1/4 su bardağı yoğurt

1/4 su bardağı su (kıvamına göre az veya fazla ekleyebilirsiniz)

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Sos için:

2 yemek kaşığı domates püresi veya salçası

1 diş sarımsak (ezilmiş)

1 tatlı kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı kekik

1 çay kaşığı tuz

Üst malzemeler:

100 gram rendelenmiş mozzarella veya kaşar peyniri

Dilimlenmiş mantar, sucuk, zeytin, biber gibi dilediğiniz malzemeler

Bir kaptan un, tuz, ve kabartma tozunu karıştırın.

Yoğurt, su ve zeytinyağını ekleyin. Hamuru yoğurarak ele yapışmayan yumuşak bir kıvam elde edin.

Hamuru streç filmle sararak 10 dakika dinlendirin.

Küçük bir tavada zeytinyağını ısıtın, ezilmiş sarımsağı ekleyin ve 1-2 dakika kavurun.

Ardından domates püresini ekleyin, tuz ve kekiği ilave edin. 2-3 dakika karıştırarak pişirin.

Hamuru hafif unlanmış tezgahta merdane ile ince yuvarlak veya dikdörtgen şekilde açın.

Hamuru yağlı kağıt serili fırın tepsinde alın.

Hazırladığınız domates sosunu hamurun üzerine yayın.

Üzerine rendelenmiş peyniri serpin ve dilimlenmiş mantar, sucuk, biber gibi istediğiniz malzemeleri ekleyin.

Fırını 200°C'ye ısıtın.

Pizzayı önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika kadar, kenarları altın rengi olana kadar pişirin.



