



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MİNİK PİZZALAR

Hamuru için:

10 gram yaş maya  
3,5 - 4 su bardağı un  
1 çay kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı şeker  
1,5 su bardağı ılık süt

Üzeri için:

2 çorba kaşığı salça  
1 su bardağı süt  
5 adet sivri biber  
150 gram sucuk  
150 gram kaşar peyniri

Hamuru için yaş mayanın içine bir miktar ılık süt koyup kabarmasını bekleyin. Daha sonra üzerine unu, şekeri ve tuzu ılık sütle yumuşatarak hamuru yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur haline gelen bu karışımı kabarması için üzerini kapatıp bir saat kadar dinlendirin. Bu arada sucukları ve kaşar peyniri dilimleyin. Salçayı sütle karıştırıp hazırlayın. Hamuru elinizle açarak tepsiye yerleştirin. Üzerine salçalı sütü gezdirip her tarafına yayın. Üzerine dilimlenmiş sucuk ve sivri biberi yerleştirin. En son kaşar peynirinin rendesini de üzerine gezdirin. 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin.

---