



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİNİ PİZZA

1/2 su bardağı ılık su  
1/2 su bardağı ılık süt  
1/2 paket kuru maya  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
3,5 - 4 su bardağı un

Tabanı için:

3 yemek kaşığı domates sosu  
1 çay kaşığı kekik

Üzeri için:

100 gram rendelenmiş kaşar peyniri  
50 gram sucuk  
1 adet yeşil biber  
1 adet kıyıcı biber  
2-3 yemek kaşığı konserve mısır  
1 adet orta boy domates

Sıvılar, maya ve şekeri karıştırılarak aktive edin.

Yağ ve tuzu ardından da azar azar unu ekleyip yoğurun.

Hamuru yarım saat dinlenmesi için bekletin. Mayalanan hamuru iki eş parçaya bölün.

Elinizle pizza formunda açın.

Tabanına domates sos, kekik, kaşar peyniri rendesi ekleyin. Malzemeleri dilediğiniz gibi yerleştirin.

200 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. Ardından çıkarıp sıcak sıcak servis edin.

