



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MINİ PİZZA

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

Hamur İçin:

2 su bardağı un  
1 paket kuru maya (7 gram)  
1 tatlı kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
1/2 su bardağı ılık su  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1/2 su bardağı ılık süt

Pizza Sosu İçin:

1 su bardağı domates sosu  
1 diş sarımsak (ezilmiş)  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı kuru kekik  
1 çay kaşığı kuru fesleğen

Tuz

Karabiber

Üzeri İçin:

Rendelenmiş kaşar peyniri  
Dilimlenmiş sucuk  
İnce dilimlenmiş yeşil biber  
İnce dilimlenmiş kırmızı biber  
Dilimlenmiş siyah zeytin  
İnce dilimlenmiş mantar

Büyük bir karıştırma kabında un, kuru maya, şeker ve tuzu karıştırın.

Ilık su, zeytinyağı ve ılık sütü ekleyin.

Hamuru yoğurun. Hamur pürüzsüz ve elastik hale gelene kadar yoğurun (yaklaşık 5-7 dakika).

Hamuru top haline getirin ve üzerine hafifçe un serpin. Kabin üzerine temiz bir bez örtün ve hamurun yaklaşık 1 saat mayalanmasını bekleyin. Hamur iki katına çıkmalıdır.

Bir küçük sos tenceresinde zeytinyağını ısıtın.

Ezilmiş sarımsağı ekleyin ve hafifçe kavurun.

Domates sosunu, kekik ve fesleğeni ekleyin.

Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Sosu kısık ateşte 10 dakika kadar pişirin, ardından soğumaya bırakın.

Fırını 200°C'ye ısıtın.

Hamur mayalandıktan sonra, hafif unlanmış bir yüzeyde hamuru açın.

Hamuru yaklaşık 10-12 cm çapında küçük yuvarlaklar halinde kesin.

Mini pizza hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.

Her bir hamur yuvarlağının üzerine hazırladığınız domates sosunu sürün.

Üzerine rendelenmiş peyniri serpin.

Dilediğiniz malzemeleri ekleyin.

Mini pizzaları önceden ısıtılmış fırında 12-15 dakika, kenarları altın rengi olana ve peynir eriyene kadar pişirin.



---

© lezzetler.com tarif no:178721 • adı:Mini Pizza • gönderen:Gül • indirme tarihi:31.03.2025 - 00:30