



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜÇÜK PIZZACIKLAR

1 yumurta
20 gr yağ hamur mayası
Aldığı kadar un
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı şeker
2 adet domates
bir parça sucuk
100 gr peynir kırığı
Tuz

- 1- Bir su bardağı ılık su, tuz, şeker ve hamur mayası bir kaptaki karıştırılır. Yağ ve yumurta akı katılıp, çırpılır.
- 2- Aldığı kadar un ilave edilip, yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilip, mayalandırmaya bırakılır.
- 3- Hamur mayalanınca tepsi yağlanır. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elle çay tabağından biraz büyükçe yuvarlaklar yapıp, tepsiye dizilir.
- 4- Sucuk ufak ufak doğranır. Domates de minik minik doğranır. Doğranmış sucuk, domates ve peynir karıştırılır (Arzu edilirse sivri-biber de doğranır).
- 5- Hazırlanan bu iç pizzacıkların ortalarına bölüştürülür. Pizzaların kenarlarına yumurta sarısı sürülür. 15 dakika bekletilip kızgın fırına verilir.