



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MINİ PİZZA

Un:1kg
Yağ:375gr(pasta ve börek yağı)
Yumurta:5ad(birini üstüne sürmek için ayırın)
Su:225ml
Maya:35gr
Şeker:60gr
Tuz:30gr
İsteğe göre iç malzeme
Ketçap

Tezgahımıza unu eylelim ve ay krateri gibi açalım. Yağımızı yoğurup dinlendirelim oda sıcaklığında Sırsıyla unumuza malzemelerimizi koyalım iyice yoğuralım ve 30 dak dinlendirelim. Hamurumuz dinlendikten sonra eşit parçalara bölelim. Avucumuz hamur parçalarından alalım ve tezgahımızın üstünde dairesel hareketlerle yuvarlayalım pürüz ve çatlak olmamasına itina gösterelim. Hamurlarımızı toplar haline getirdikten sonra 30 dak üzeri kapalı şekilde dinlendirelim. Hamur parçaları dinlendiği zaman hamurların üstüne dört parmağımızla bastırıp yuvarlak ve ince daire yapalım. Fırça yardımıyla ketçabımızı sürelim. Çimdik yardımıyla malzemelerimize saplayalım. Hamurlarımızı elimize alıp üç parmağımızı birleştirip bastırarak kenarların kıvrıp ve hamurlarımızı açalım. Yağlanmış tepsimize dizelim. Üsalerine yumurtalarımızı sürelim. 180c fırınımızda pişirelim.

[ML® Pizza için tıklayın](#)
