



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MINİ PİZZA

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

1 su bardağı ılık süt

1/2 tatlı kaşığı kuru maya

1/2 tatlı kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

Sosu için:

2 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı acı sos

1 yemek kaşığı ılık su

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı kekik

Üzeri için:

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

10 adet cherry domates

1/2 su bardağı dilimlenmiş siyah zeytin

1/2 su bardağı dilimlenmiş yeşil zeytin

Pizza hamurunu hazırlamak için öncelikle; ılık süt, kuru maya ve toz şekeri küçük bir kapta karıştırdıktan sonra mayanın aktive olması için 10 dakika kadar bekletin. Elenmiş un ve tuzu derin bir kaba aldıktan sonra orta kısmını açın. Zeytinyağı ve sıvı maya karışımını da kattıktan sonra tüm malzemeyi orta kısımdan kenarlara doğru karıştırmaya başlayın. Toparlanan pizza hamurunu mümkünse mermer bir tezgah üzerinde yuvarlayıp büyük bir beze haline getirin. Üzerini streç filmle kaplayın ve oda ısısında mayalanması için 30 dakika kadar bekletin. Basit ve pratik bir pizza sosu için; domates salçası ve acı sosu ılık suyla karıştırıp kıvamını açın. Zeytinyağı ve kekik ilavesiyle karıştırın. Mayalanan pizza hamurunu küçük bezelere ayırın. Hafif bir şekilde unlanmış mutfak tezgahı üzerinde elinizle büyütüp küçük yuvarlaklar şeklinde açtıktan sonra fırın tepsilerine aralıklı olarak yerleştirin. Hazırladığınız pratik domates sosunu küçük bir kaşık yardımıyla hamurların üzerine sürüp kenarlara doğru yayın. Hamurların kenar kısımlarında pay bırakmaya dikkat edin. Sırasıyla; rendelenmiş kaşar peyniri, incecik dilimlenmiş cherry domates ve dilimlenmiş zeytinleri pizzaların üzerine eşit olarak dağıtın. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında, yaklaşık 15 dakika peynirler eriyene kadar pişirin. Sıcaklığı bekletmeden sevdiklerinizle paylaşın.



