



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ PİZZALAR

Elif Korkmazel

3 su bardağı un
20 gr. yaş maya
1 çay kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Yeteri kadar su
Tuz Üzerine:
1/2 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı salça

Mayayı, toz şeker ve bir su bardağı ılık suyla karıştırarak 10 dakika bekletin. Üzerine un, zeytinyağı, tuz ve su ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın. Nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin. Hamurdan parçalar koparıp çay tabağı büyüklüğünde açın. Üzerine süt ve salça karışımı sürün. Dilediğiniz pizza harcını hazırlayıp üstlerine koyun. Rendelenmiş kaşar peyniri serperek 200 derecelik fırında pişirin.