



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MINİ PİZZA

1 ay bardağı ılık su
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım paket yaş maya
2 tane yumurta
Maydanoz
4-5 su bardağı un
3 yemek kaşığı seker

Su,tuz ve şekere maya bırakılıp eriyor.Diğer tarafta sıvıyağ,yoğurt,2 yumurta ve azar azar un bırakılıp bütün malzemeler karıştırılıp yoğruluyor,sıcak bir yerde mayalandırılıyor.Daha sonra hamurdan parçalar alınıp içine peynir ve maydanoz karışımı bırakılır poğaçaya şekli veriliyor kapatılan yer alta getirililip yağlanmış tepsiye bırakılıyor, üzeri azıcık bıçakla kesiliyor tekrar mayalandırılıyor,mayalandıktan sonra yumurta sarısı suruluyor.Küçük kesilen domates ve biber bırakılıp fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pişiriliyor. İstenirse üzerine çörek otu yada susam serpiştiriliyor.