



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİK PİZZALAR

2 yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı toz şeker
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
20 gram yaş maya
1 çay kaşığı mahlep
3 su bardağı un
1 çay bardağı zeytin
3 sivri biber
10 çeri domates
Biberiye
1 yumurta sarısı

Bir yumurtayı, yoğurdu, şekerini, sıvı yağ ve tuzu karıştırın. Üzerine 5 dakika bir çay bardağı ılık suda beklettiğiniz yaş mayayı dökün. Üzerine mahlep ve unu katarak yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur yoğurup 20 dakika dinlenmeye bırakın. Hamurdan minik parçalar kopartıp elinizle açın ve ortasını çukurlaştırıp tepsiye dizin. İsterseniz salçalı sos sürebilirsiniz. Üzerine domatesleri, biberleri, zeytinleri paylaşın, biberiyeyi serpin. Daha güzel kızarsın diye yumurta sarısını kenarlarına sürebilirsiniz. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.
