



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ PİZZACIKLAR

3 bardak un
1 paket kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvı yağ
Aldığı kadar ılık su
Domates biber sucuk kaşar

Hamur malzemelerini su karıştırmadan güzelce yoğurun. Unutmayın su katılmayacak. Üzerine bez örtün ve oda sıcaklığında dinlendirmeye alın. Bu arada mini pizzanın üst malzemelerini doğrayın. Hamur kıvama geldiğinde cevizden büyük parçalar koparın ve elinizle açıl ve şekil verin.

Tepsinizi hafif yağlayın (yağlı kağıtta olabilir) ve hamurlarınızı yerleştirin. Mini hamurlarınızın üzerine rendelediğiniz kaşarın 3/1'ini ekleyin. Daha sonra üst malzemelerinizi(biber sucuk domates) yerleştirip kalan kaşarları da üzerlerine serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kaşarlar eriyinceye kadar pişirin.