



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ PİZZALAR

Pizza Hamuru için:

3 ½ Su Bardağı Buğday Unu (350-400g)

1 Paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası

4 ½ Çay Bardağı Ilık Su (250ml)

1 Tutam Toz Şeker

1 Çay Kaşığı Tuz Üzeri için:

1 Su Bardağı Rendelenmiş Dil Peyniri

4 Yemek Kaşığı Domates Sosu

Kekik ve Taze Fesleğen

2-3 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Unu eleyerek bir karıştırma kabına alın. Üzerine Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası ve diğer hamur malzemesini ekleyip ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene dek yoğurun.

Bir kaseyi hafifçe yağlayıp içine hazırladığınız hamuru koyun. Üzerine nemli bir havlu serip, hamurun hacmi iki katına çıkana kadar sıcak bir yerde bekletin. (40-50 dakika)

Bu sırada fırınınızı 220oC ayarlayıp, önceden ısıtın.

Hamurun içindeki havayı almak için yumruğunuzla bastırın ve 1-2 dakika daha yoğurun.

Hazırladığınız pizza hamurundan 25-30 adet parça koparıp, yuvarlak açın.

Üzerlerine sırasıyla domates sosu veya salçası, zeytinyağı, peynir ve baharatları yerleştirip, pişirme kağıdı serili tepsilere dizin.

Önceden 220oC ısıtılmış fırında, 10-12 dakika pişirip, servis yapın.

