



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MINİ PİZZA

250 gr organik glütensiz un karışımı

5 gr tuz

5 gr Pakmaya Yaş Maya

1 yemek kaşığı zeytinyağı

150 ml ılık su

Üzeri için:

Ev yapımı domatesli sos

10-12 dilim pastırma

100 gr rendelenmiş mozzarella peyniri

Unu ve tuzu harmanlayın.

Pakmaya Yaş Maya'yı ılık suda karıştırın, çözülmesi için bekleyin.

Hamur yoğurma kabına unlu karışımı aktarın. Yaş mayalı suyu ve zeytinyağını ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurdan küçük parçalar ayırıp glütensiz un serpilmiş tepsiye aktarın. Üzerlerini bir bezle örtün. Mayalanması için oda ısısında, yarım saat bekletin.

Hamurları küçük küçük açın, üzerlerine önce ev yapımı domates sos sürün, sonra rendelenmiş mozzarella peyniri serpin, en son malzemeleri yerleştirin.

200 dereceye ayarlı fırında, 12-15 dakika pişirin.

