



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİ PİZZALAR

- 100 Gr Sana Klasik
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 2 Paket kuru maya
- 1 Su Bardağı su
- 1 Su Bardağı kaşar rendesi
- 1 Yemek Kaşığı toz şeker
- 4 Adet Domates
- 2 Avuç Zeytin (ayıklanmış)
- 1 Su Bardağı süt

Sütün içine kuru mayayı ekleyin. Biraz karıştırın. Büyük bir kapta su, sıvı yağ ve şekeri karıştırın. Sonra mayalı karışımı ekleyin. Biraz elinizle karıştırın. Unu eklemeye başlayın. Elinize yapışmayana kadar ekleyin. Battaniyelere sarın ve 3 saat bekletin. Malzemeleri hazırlayın ve Muffin kalıplarınızı yağlayın. Hamur üç saatin ardından kabarmış olması lazım. Kayısıdan biraz daha büyük parçalar koparıp ve hamuru biraz elinizle açın ve Muffin kabına koyun. Sana' yı küçük küçük doğrayın. Domateslerde küçük küçük doğranmalı. Bir kaşıkla önce domates sonra Sana, salam, zeytin ve kaşar rendesini üst üste sıralayın. 165 derecede 15 dk pişirin.