



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİK KALP PİZZALAR

Hamuru için:

1 çay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı yoğurt

1 çay kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

Üzeri için:

6-7 adet sosis

Sucuk

2 adet domates

Rendelenmiş kaşar

Hamur malzemelerinin hepsini bir kapta iyice yoğuruyoruz.

Kıvamını oluşturmuş olduğumuz hamuru küçük küçük bezeler haline getirip istediğimiz kalıpla şekil veriyoruz.

Sosis, sucuk ve domatesleri bir kenarda küçük parçalar haline getiriyoruz.

Malzemeleri şekil vermiş olduğumuz hamurların üzerlerine serpiştiriyoruz.

180 derece önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.

En son olarak da pişen pizzaların üzerlerine rendelenmiş kaşarı koyuyoruz ve 5 dk daha fırında tutup erimesini bekliyoruz.

