



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI MISIRLI PİZZA

Hamuru için:

1 adet yumurta

1,5 su bardağı su

1 paket kuru maya

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 çorba kaşığı şeker

3 su bardağı kadar un

Üzeri için:

15 adet çeri domates

2 adet sivri biber

100 gram kaşar peyniri

4 çorba kaşığı mısır tanesi

40 gram sucuk

Ilık suda mayayı, şeker, tuz ve az unla mayalandırın. Daha sonra bir miktar daha un ekleyip yoğurun ve 30 dakika kabarmasını bekleyin. Pastirmaları doğrayıp yağda kavurun. Kiyılmış sivri biberi, mısırları, domatesi de içine koyup karıştırın. Hamuru küçük toplar yapıp tepsiye koyun ve üzerine elinizle bastırıp çukurlar yapın. Pastırmalı mısırlı harcı yayın. Rende peyniri koyup 200 derecede fırında 15 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin.