



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PASTIRMALI PİZZA

2,5 su bardağı un  
1 çorba kaşığı kuru maya  
1 çorba kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı su  
1 yumurta  
Üzeri için:  
5 adet domates  
2 yaprak biberiye  
2 çorba kaşığı salça  
6 çorba kaşığı süt  
6 dilim pastırma

Derin bir kabin içinde maya ve ılık suyu karıştırın. Un, şeker ve tuzu ekleyip üzerine yumurtayı kırın yumuşak bir hamur yoğurun. Bu karışımı kabarması için yarım saat bekletin. Unlanmış tezgahta küçük hamurlar apıp ortasını hafifçe açın, tepsiye yerleştirin. Üzerine salça ve sütü karıştırıp sürün. Rendelenmiş peyniri ve domatesleri koyup, pastırmaları gelişi güzel yerleştirin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirip sıcak sıcak servis yapın.

---