



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICANLI DOMATESLİ PİZZA

3 su bardağı un  
1 çorba kaşığı kuru maya  
1 çay kaşığı tuz  
1 su bardağı ılık süt  
Üzeri için:  
2 adet patlıcan  
2 domates  
1 adet kırmızıbiber  
4 adet sivribiber  
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Derin bir kabın içinde unu, mayayı ve tuzu harmanlayın. Üzerine ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur tutun. Bu hamuru bezelere ayırıp 20 dakika dinlendirin. İç malzemesi için domatesleri ince dilimler, patlıcan ve biberleri de halka şeklinde doğrayın. Önce patlıcan ve biberleri zeytinyağında kızartın, ardından üzerine domatesleri koyup ocaktan alın. Dinlenmiş hamurları elinizle ya da merdaneyle açıp iç malzemeyi ortasına yerleştirin. Tepsie dizip 200 derecede 30 dakika kadar pişirin.