



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ GEYİK ETLİ PİZZA

300 gr geyik eti
50 gr salam
100 gr sili peyniri
3,5 su bardağı un
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı ılık su
1 paket yaş maya
25 gr margarin
Tuz
1 yemek kaşığı ketçap

25 gr margarinde doğranmış geyik etlerini hafif kavurun. İçine tuz ekleyip ocağın ltını kapatın. Hamuru için unun içine maya, süt, su ve tuz eklenip homojen bir hamur elde edin. Ilık bir ortamda mayalandırın. Hamuru unlu tezgahta yuvarlak açıp kenarlarını kıvrın. Ortasına ketçap sürün. Daha sonra içine pişen geyik etini, dilimlenmiş salami yerleştirin. Son olarak rendelenmiş sili peynirini yayıp 200 derece ısınmış fırında 20 dk pişirin.

