



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA CALZONE

Hamur için:

1/2 paket yaş maya

3 su bardağı un (330 g)

1,5 çay bardağı su (150 g)

1 çay kaşığı tuz (5 g)

3 çorba kaşığı zeytinyağı (30 g)

1 çay kaşığı (tam dolu) şeker (5 g)

İçi için:

150 g mantar

100 g rendelenmiş peynir

100 g jambon

2 yumurta

2 tutam tuz

2 tutam kekik

3 çorba kaşığı zeytinyağı (30 g)

Hamur malzemelerinin tamamını karıştırın. Pürüzsüz, homojen ve yapışkan olmayan bir hamur olana kadar yoğurun. 15 dakika üstü örtülü olarak oda sıcaklığında bekletin. İki eşit parçaya bölün ve yuvarlayın. 20-30 cm çapında merdane ile açın. Mantarları (pişmiş veya konserve) dilimleyin, jambonu küp küp kesin. Yuvarlak açılan pizza hamurlarına rendelenmiş peynirin yarısını serpin. Mantar dilimlerini yerleştirin, jambonları ekleyin ve son olarak kalan peyniri üzerine serpin. Garnitürün ortasına küçük bir yuva yaparak, yumurtaları bu yuvalara kırın ve az miktarda kekik ekleyin. Üzerine az zeytinyağı gezdirin ve pizzaları börek gibi kapatın. Her 2 pizzanın üzerine zeytinyağı sürerek 15 dakika bekletin. Önceden ısıtılmış 200°C Tık fırında 20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.