



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİZZA DOLMASI

- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 2 çorba kaşığı eritilmiş margarin
- 1 çay bardağı su ( sosu için )
- 1 yemek kaşığı salça ( sosu için )
- 250 gr rendelenmiş kaşar peyniri
- 7 adet mantar
- 1 adet doğranmış yeşil biber
- 1 adet doğranmış kırmızı biber

Mayayı ve şekerini 1 su bardağı ılık suda güzelce eritin. 2 su bardağı unu ve margarini ekleyip hamur kabınıza döküp ortasını havuz şeklinde açın ve tuz ekleyin. Hazırladığınız maya ve şeker karışımını da ekleyip yoğurma işlemine geçin. Yoğurma sonrası hamurunuzu 30 dk bekletmeye alın. Fırın tepsinizin iç kısmını hafif yağlayın. Hamura elinizle veya merdane ile açarak tepsiye yerleştirin, kenarlarına bir miktar peynir doldurulacağınız için hamurun tepsi kenar duvarına taşması lazım. Ardından, rendelenmiş kaşar peynirini tepsi kenarlarına yayın ve taşan hamuru içe doğru kenarlık yapın. Zaten bu pizzanın tek farkı kenarların da kaşar olması. Kenarlar hazır olduğunda salçanızı suyun içinde eritip kenar kısımlara değdirmeden hamurun üzerine yayın. Son olarak önce kalan kaşar peyniri, mantar ve biberleri üzerine serpiştirin. 220 derecede yaklaşık 30 dakika kadar pişirin.