



PİZZA EKMEK

<https://yemek.name>

- 1 + 1/3 su bardağı ılık su
- 2 + 1/2 yemek kaşığı süt tozu
- 2 + 1/2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 + 1/2 yemek kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 + 1/4 tatlı kaşığı instant maya
- 3 su bardağı un
- 1/2 su bardağı dilimlenmiş yeşil zeytin
- 2 adet közlenmiş kırmızı dolmalık biber
- 3 yemek kaşığı fesleğen

Yeşil zeytin, kırmızı dolmalık biber ve fesleğen dışındaki bütün malzemeler karıştırılarak hamur yoğrulur. 40 dakika mayalanması için sıcak bir yerde bekletilir. Bu arada zeytinler kağıt havlu ile iyice kurutulur. Közlenmiş kırmızı dolmalık biberler küp küp doğranır. Kabaran hamura kalan malzemeler ilave edilerek tekrar yoğrulur. 25 dakika daha mayalanması için bırakılır. 180 dereceye ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir.

