



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA HAMURU NASIL KABARIR?

1. Isıtılmış unun ortasında havuz açın. Mayayı ve şekeri ılık suyun yarısı ile eritin ve havuzun içine dökün. Üzerine biraz un serpin. Kabin üstünü kapatın ve 20 dakika kabarmaya bırakın.
2. Kalan suya, tuz ve zeytinyağı ilave edin. Hamur top halini alıncaya kadar yoğurun. Fazla yumuşak olduğu takdirde hamura biraz un katın ve tekrar yoğurun.
3. Hamuru örtün, 20 dakika kabarmaya bırakın, hacmi 2 misline çıkınca hamur hazır demektir.
4. Hamuru unlu zemin üstünde tekrar yoğurun ve porsyonlara bölün. Porsyonların da üstlerini örtün. Hamur parçalarını 30-60 dakika süre ile buzdolabına kaldırın. Bu süre bittikten sonra porsyonları açabilirsiniz.

