



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİZZA HAMURU

4 Su Bardağı Un  
1 Küp Yaş Maya  
4 Çorba Kaşığı Zeytinyağı  
2 Tatlı Kaşığı Tuz  
Bir Miktar Un

Mayayı ufalayın. Büyük bir kasede un ve mayayı karıştırın. Yarım su bardağı kadar ılık su, yağ ve tuz ilave edin. Karışımı pütürsüz ve ellere yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Dilerseniz yoğurma işlemi için mikser de kullanabilirsiniz. Hamurun üzerini bir bezle örterek ılık bir ortamda 1 saat kadar dinlendirin. İki fırın tepsisini yağlayıp üzerine un serpin. Fırını 225 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Hamuru tepsilere yayın. Hamurları dilediğiniz iç malzeme ile donatıp fırına verin. 25 dakika kadar pisirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.09.2021