



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI PİZZA HAMURU

2 ay kaşığı kuru maya
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı Őeker
Yarım yemek kaşığı tuz
4-5 su bardaęı un

Geniř bir kaba unu, kuru mayayı, tuzu ve Őekeri alın. Ilık sütü ve suyu yavaş yavaş toz karışıma ekleyerek yoğurmaya başlayın. İyice yoğurduktan sonra hamurunuzun üzerini rtn. Yarım saat dinlenmeye bırakın. Bu sırada sosunuzu hazırlayıp malzemelerinizi doğrayabilirsiniz.

Yarım saat geçtikten sonra hamurunuzu tezgaha alın, iki parçaya ayırın. Bu tarifteki malzemelerden iki pizza hamuru elde edebilirsiniz. Parçalardan birini alın ve tepsiye yayın. Pizza hamurunuzun pişerken kabarmaması için üstüne çatalla delikler aın. Sonrasında sos ve malzemeleri ekleyip pişirmeye bırakın.

