



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PİZZA HAMURU

5 su bardağı un  
1 yumurta  
1,5 su bardağı süt  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
2 tatlı kaşığı kuru maya  
2 tatlı kaşığı şeker  
2 çay kaşığı tuz

Bir kabın içine unu, kuru mayayı, şekerini ve tuzu karıştırıp yumurtayı kırın. Ardından da sütü ve yağı ekleyip yavaş yavaş yoğurmaya başlayın.

Bu tarifte hamurunuzun mayalanmasını beklemeden şekil verip pizzanızı yapmaya başlayabilirsiniz. Bu tarif acil bir işiniz olduğunda işinize yarayacak oldukça pratik bir lezzet.

Ardından sosunuzu ve malzemeleri ekleyip pizzanızı fırına verebilirsiniz.

