



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PİZZA HAMURU

3,5 su bardağı un  
1 su bardağı ılık su  
1 yemek kaşığı toz maya  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
2 çay kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı zeytinyağı

İlk olarak ılık suyu yoğurma kabına alın.  
Maya ve şekerini ilave edip 5 dakika bekleyin.  
Unu azar azar eleyerek ekleyin. İstenilen kıvamaya gelene kadar yoğurun.  
Daha sonra üzerini temiz bir bezle örtüp mayalanmaya bırakın.  
Dinlenen hamuru kullanacağınız tepsinin boyutuna göre açın.  
Tepsinize yağlı kağıt serip hamuru da üzerine yerleştirin.  
Dilediğiniz sosla ve malzemelerle birleştirip fırına verebilirsiniz.

