



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA HAMURU

5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kuru maya
1,5 su bardağı ılık su
5 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz

Bir kap içerisinde kuru maya, su ve şeker karıştırılıp 10 dakika bekletilir.
Un kaba konularak ortası açılır ve tuz kenarlara serpilir.
Mayalanan karışım ortasına konulur ve üzerine sıvı yağ eklenir.
Sonra hepsi karıştırılarak yoğrulur.
Top şeklinde yağlanmış bir kaba tekrar konulur ve üstü yağlanır.
Üzeri kapatılarak bekletilir.
Kabaran hamurun üzeri kapatılıp saklanır pizza yapılmak istendiğinde kullanılır.

