



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA HAMURU

2 su bardağı un
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1/4 yaş maya veya 1 tatlı kaşığı instant maya
1 su bardağından 1 parmak eksik su

Öncelikle unu bir kabın içine eleyin ve su hariç tüm malzemeleri ekleyin.

Suyu kontrollü bir şekilde ilave ederek yumuşak bir hamur olana kadar yoğurun.

Üzerini temiz bir bez veya havluyla örterek 30-40 dakika dinlendirin.

Mayalanan hamuru zemin üzerine alın ve yeniden yoğurun.

İster merdane ile açarak, isterseniz de ellerinizi hafifçe zeytinyağıyla yağlayarak hamurunuzu tepsiye yayabilirsiniz.

Pizza hamurunuzu sevdiğiniz malzemeler ile süsleyerek ve domates sosunu sürerek önceden ısıttığınız 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

