



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA HAMURU

3,5 su bardağı un (450-500 gram eder)
Yarım paket yaş maya (20 gram)
3-4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı yoğurt suyu (tercihe bağlı)
Bir miktar ılık su
Tuz

Pizza hamuru tarifi için önce mayayı kaba alın. Ardından elinizle parçalara ayırın. Unu en sona bırakacak şekilde malzemeleri ekleyin ve maya eriyene kadar karıştırın. En son unu ekleyin ve güzelce yoğurun. Hamuru yarım saat dinlendirin.

Ardından tepsiye güzelce yayın ve sosunu sürün. Üzerine istediğiniz malzemeleri ekleyin ve 180 derece fırında pişirin. Pizzanız hazır.

