



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİZZA HAMURU

- 1 paket kuru maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 su bardağı ılık su
- 3 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pizza hamuru için Arçelik Multi Şef Mutfak Makinesi içerisine kuru maya, şeker ve ılık suyu alın.

Ardından unu ilave edip Arçelik Multi Şef Mutfak Makinesi'nde yoğurmaya başlayın.

Yoğururken zeytinyağını ve tuzu ekleyin.

İyice yoğurduktan sonra hamurunuzdan bir parça koparıp üzerine un serpip istediğiniz boyutlarda açabilirsiniz.

Açmak istediğiniz kalınlığa göre hamura parmaklarınızla bastırarak genişletip açabilirsiniz.

Açtığınız pizza hamurunu sos ve dilediğiniz malzemelerle doldurup Arçelik Ankastre Fırın'da pişirebilirsiniz.

