



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA HAMURU

1 paket aktif kuru maya
1 ay kaşığı beyaz şeker
1 su bardağı ılık su
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 ay kaşığı tuz
2,5 su bardağına yakın un

Pizza hamuru için orta boy bir kaptaki maya ve şekeri ılık suda eritin. Yaklaşık 10 dakika krema kıvamına gelene kadar bekletin.

Un, tuz ve yağı karıştırın. Pürüzsüz olana kadar çırpın. 5 dakika dinlenmeye bırakın.

Hamuru hafif unlanmış bir yüzeye yayın ve güzelce yoğurun. Hamurunuz işenmeye hazır.

Not: Yağlanmış ya da yağlı kağıt serili bir pizza tepsisine hamuru yayın. Üzerine istediğiniz malzemeleri yayın ve pizzayı önceden 200 derece ısıtılmış fırında 15 ila 20 dakika pişirin. Servis yapmadan önce pişmiş pizzayı 5 dakika soğumaya bırakın.

