



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİZZA HAMURU

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

5 su bardağı un  
1 paket instant maya (ya da yarım paket yaş maya)  
1 yemek kaşığı şeker  
Yarım yemek kaşığı tuz  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 su bardağı ılık su

Yoğurma kabına aldığımız unun ortasını havuz gibi açalım ve içerisine instant maya, şeker, tuz, zeytinyağı ve ılık suyu yavaş yavaş ekleyerek hamurumuzu yoğuralım. Elde ettiğimiz hamurun yumuşak kıvamlı ve ele yapışmayan bir kıvamda olması gerekmektedir.

Hamurumuzun üzerini streç ile kapatalım ve 30 dakika kadar mayalanmaya bırakalım.

Mayalanan hamurumuzun üzerini açalım ve un serptiğimiz tezgaha alalım, elimizle toparlayıp havasını alalım.

Daha sonra hamurumuzu 2 eşit parçaya bölelim.

Kestiğimiz parçayı beze haline getirelim ve merdane yardımı ile açalım.

Kullanacağımız tepsi boyutunda açtığımız pizza hamurumuzu unladığımız tepsiye alalım ve elimizle etrafını düzeltelim. Bu tarifte benim kullandığım tepsi 40 cm çapında bir pizza tepsisidir.

Bir çatal yardımı ile kabarmaması için hamurumuzun üzerinde delikler açalım, önceden ısıttığımız 200°C fırında yaklaşık 10 dakika pişirelim. Sonrasında dilediğiniz malzemeleri kullanarak pizzanızı istediğiniz gibi hazırlayabilirsiniz.

