



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA HAMURUNDAN KİŞ

Malzemeler

Hamuru için

- 1 adet yumurta
- 100 ml zeytinyağı
- 1 su bardağı süt
- 5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı sarımsak tozu
- tuz

Sosu için:

- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1/2 tatlı kaşığı ketçap
- 1 çay kaşığı acı sos
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 1 tatlı kaşığı fesleğen
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Üstü için:

- 3 adet yumurta
- 15 yemek kaşığı krema
- 300 gram (1,5 paket) krem beyaz peynir
- 1/2 demet dereotu

Üst için kullanılacak malzemeler bir kâpta iyice çırpılır. Sos malzemeleri iyice karıştırılır. Üst için hazırlanan domateslerin çekirdek kısımları da bu sosa ilave edilir. Hamur için gerekli olan kuru malzemeler bir kap içinde karıştırılır. Yumurta, yağ ve süt yavaş yavaş ilave edilerek bir hamur yoğurulur. Hamur tepsiye alınıp mümkün olduğunca ince yayılır. Üzerine hazırlanan sos sürülür. Üst kreması dökülür. Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir.