



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİZZA (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

3 Su bardağı un  
½ yaş maya  
1 fincan sıvı yağ  
1 çay bardağı ılık su  
1 fiske tuz  
Az miktarda şeker  
Sosu;  
2 Yemek kaşığı salça  
1 Yemek kaşığı biber  
salçası  
3 Yemek kaşığı sıvı yağ  
2 diş sarımsak  
Baharat  
Üst Malzeme;  
2 adet domates  
2 adet sivri biber  
2 kırmızı biber  
1 kuru soğan  
250 gr kaşar rendesi  
Sucuk  
Sosis  
Mantar  
2 yemek kaşığı zeytin

Un ,su, sıvı yağ ,maya tuz ve şekerle mayalı hamur hazırlanır merdane ile ince açılır yağlı tepsiye yerleştirilir ayrı yerde tavada dövülmüş sarımsak yağla kavrulur salça baharat eklenir 1 fincan sıcak su eklenerek koyulaştırılır hamurun üzerine sürülür diğer doğranarak hamurun üzerine bolca serpilir en üste kaşar rendesi serpilerek ısıtılmış 250 derece fırında 15 dakika pişirilir sıcak servis yapılır.

