



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA KEK

3 adet yumurta
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 Türk kahvesi fincanı süt
2 su bardağı un
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 tutam tuz
İç malzemesi:
200 gr rendelenmiş mozzarella peyniri
1 kahve fincanı dilimlenmiş yeşil zeytin
1 küçük kase dilimlenmiş sosis
1-2 yemek kaşığı haşlanmış tane mısır (isteğe bağlı)
4-5 adet kiraz domates, dilimlenmiş
1 dal taze kekik

Yumurtaları bir tutam tuzla birlikte iyice çırpın.

Üzerine zeytinyağı ve sütü ekleyin. Çırpıma devam edin.

Elenmiş unu ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ekleyip karıştırın.

Pizza iç malzemeyi bir kaptan harmanlayın.

Yuvarlak kek kalıbınızı yağlayın, hamurun yarısını içine dökün. Hamurun üzerine pizza iç malzemenin yarısını serpin. Kalan hamuru malzemenin üzerine dökün ve en son olarak da pizza malzemesini tekrar serpin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 35- 40 dakika pişirin.

