



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİZZA MARGARİTA

Malzeme:

50 gram domates sosu

80 gram rendelenmiş mozzarella peyniri

kekik

Hamuru için :

550 gram Bizim Mutfak Un

5 gram maya

Tuz

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısırözü Yağı

300 ml su

Pizza hamuru için; maya, tuz, tozşeker, sıvıyağ ve suyu derin bir kaba alıp mikserin en düşük devrinde çırpın. Daha sonra unu ekleyip hamuru yoğurun. Hamuru yuvarlayıp üzerini bir bezle kapatarak 3 saat kadar dinlendirin. Dinlenen hamuru üç eşit parçaya bölüp unlanmış düz bir zemin üzerinde merdane ya da elle döndürerek açın. Pizza hamurunu unlanmış düz bir zeminde merdaneyle ya da elle açın. Üzerine önce domates sos daha sonra mozzarella peynirini yayın. Kekik serptikten sonra önceden ısıtılmış 250 derece fırında 5-6 dakika pişirip dilimleyerek servis yapın.