



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA

3 su bardağı un
1 küçük paket instant maya
3 yemek kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1 çaybardağı sıvı yağ
Yeterince salam, sucuk, kaşar peyniri
2 yemek kaşığı salça
Yeterince kekik, karabiber
1 tatlı kaşığı toz şeker
50 gr margarin

Un elenir. Maya, toz şeker ve tuz una eklenerek karıştırılır. Yoğurt, sıvı yağ eklenir ve su ile yoğrularak hamur elde edilir. Hamur biraz kabarması için dinlenmeye bırakılır. Bir tavada margarin eritilir. Sulandırılmış salça pişirilir. Tuz ve istenen baharatlar ilave edilerek karışım hazırlanır. Fırın tepsisi sana margarin ile yağlanarak hamur tepsinin içine döşenir. Üzerine hazırlanmış salçalı karışım yaydırılır. Bunların da üzerine salam, kaşar, sucuk konarak 170 derece fırında 20 dakika pişirilir.

