



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

15 gram yaş maya

1 çay bardağı ılık süt

Tuz

1 çorba kaşığı şeker

Sosu için:

2 adet domates

1 çorba kaşığı salça

3 adet sivri biber

1 adet soğan

1 çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı zeytinyağı

100 gram kaşar peyniri

Ilık suda mayayı, şeker, tuzu ve az unla mayalandırın. Daha sonra bir miktar daha un ekleyip yoğurun ve 30 dakika kabarmasını bekleyin. Soğanları yarım ay şeklinde doğrayıp yağda kavurun. Kırılmış sivri biberi, rendelenmiş domatesi, salçayı katıp kavurmaya devam edin. Bu karışıma az miktarda su ekleyip ocaktan alın. Hamuru çok ince açın ve üzerine domatesli harcı yayın. Rende peyniri koyup fırına verin.

