



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA

Sude Ünsal

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 paket instant maya
- 100 gram ince dilimlenmiş sucuk
- 100 gram dilimlenmiş mantar
- 5 adet ince doğranmış yeşil biber
- 50 gram konserve mısır
- 50 gram ince doğranmış salam
- 100 gram rendelenmiş kaşar
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tutam kekik

Süt ılıtılıp un ve maya ile çok katı olmayan hamur yapılır. Streç film ile kapatılarak yarım saat dinlendirilir. Hamur kabarcık pizzayı pişireceğimiz tepsi ebatında hamur açılarak tepsiye serilir. Salça ve kekik karıştırılarak hamurun üzerine sürülür. Diğer malzemeler sırasıyla hamurun üzerine yayılır. Sadece kaşar koyulmaz. 20 dakika fırında tutulduktan sonra kaşar rendesi ilave edilerek fırın kapatılır. Kaşarlar eriyince servis yapılır.

