



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA

5 su bardağı (1000 gr.) Un
4 çay kaşığı (20 gr.) Tuz
3/4 paket (30 gr.) Yaş Maya
1,5 su bardağı (300 gr.) Su Yada Süt
2 çorba kaşığı (20 gr.) Sıvı Yağ
3 adet (400 gr.) Domates
1,5 çorba kaşığı (60 gr.) Salça
3 çay bardağı (150 gr.) Su
Tuz
Biber
Kekik
200 gr. Sosis-Sucuk
350 gr. Kaşar Peyniri (Rendelenmiş)

(1,5 su bardağı) ılık suyla 3 dk. ıslatarak erimesini sağlayın. İçine tuz ve un koyarak yumuşak (elle ezilebilen) bir hamur yapın. Hamurun üzerine kapatarak 45-60 dk. civarı mayalanmaya bırakın. Hamur mayalandığında, başlangıçtaki hacminin 3 katına ulaşmalıdır. Sos için domateslerin kabuklarını soyun ve çok ince kıyın. Soğanları çok ince kıyın. Bir kaptaki soğanları pembeleştirin, üzerine domatesleri ilave edin. Üzerine 1 su bardağı su ve çeşnileri dökün. 5-10 dk. civarı yavaş yavaş kaynatarak pişirin. Blender ile ezin. Sosun kıvamı ezilmiş yoğurt kıvamında olmalıdır. Bu kıvam yakalanıncaya kadar kaynatmaya devam edin. Hamuru, merdane ile 5 mm kalınlığında açın. Hamurun üzerine domates ezmesi sürün, Üzerine sosis, ardından kaşar serpiştirin. Fırına vermeden önce ılık bir yerde en az 15 dk. kabarması için bekletin. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın.

