



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA

www.vzug.com

Hamuru için:

350 g beyaz un

½ küp maya, ufalanmış

2,25 dl ılık su

1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

200 g şeker domates, konserve, sapı çıkarılmış

2 dilimler pişmiş sosis, şeritler halinde kesilmiş

5 siyah zeytin, çekirdeksiz, ikiye bölünmüş

4 büyük mantar, dilimlenmiş

Geniş yapraklı kekik

Karabiber

150 g mozzarella, ince dilimler halinde doğranmış

Hamur için tüm malzemeleri kabarık bir hamur halinde yoğurun. Üstü nemli bir bezle kapatılmış kabın içinde hamurun oda sıcaklığında 1 ½ saat boyunca iki kat hacme ulaşana kadar kabarmasını bekleyin.

Hamuru açın, pişirme kağıdı kaplı fırın tepsi üzerine koyun.

Domates parçalarını, sosleri, zeytinleri ve mantarları hamurun üzerine eşit bir şekilde yayın, oragano ve karabiberle baharatlayın, mozzarella dilimlerini eşit şekilde üstüne koyun. Tepsiyi ısıtılmış fırına sürün ve pizzayı pişirin.

