



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA

<https://www.colyakankara.org.tr>

1 su bardağı su
Yarım paket yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 su bardağı pirinç unu
Yarım su bardağı patates nişastası
Tuz
Sosu için;
1 yemek kaşığı salça
Yarım su bardağı su
Tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı kekik
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 diş sarımsak
Üzeri için;
2 adet sosis
½ kangal sucuk
4-5 adet yeşil biber
3-4 adet domates
4-5 adet yeşil veya siyah zeytin
½ kg mantar
7-8 dilim salam
1 su bardağı rende kaşar

Bir bardak ılık suyla maya, şeker karıştırılıp bekletilir.

Mayalandıktan sonra pirinç unu ilave edilip yumuşak hamur yapılır az gelirse pirinç unu ilave edilir.

Patates nişastası katılır, yoğrulur. Tepsie yayılır üzerine sosu ilave edilir.

Malzemeler koyularak fırında pişirilir.

Sosun hazırlanışı: salça yarım bardak suyla sulandırılır. İçine diğer malzemeler karıştırılarak hamurun üzerine dökülür.