



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN PİZZA

Hamuru için:

1 paket yaş maya

Tuz

1 çay kaşığı toz şeker

1 su bardağı ılık süt

Alabildiği kadar un

Sosu için:

6 domates

3 çarliston biber

Feslegen

3-4 diş sarımsak

Tuz

1 çay kaşığından az kekik

Üzeri için:

Mantar

Sucuk

Zeytin

Uzun uzun kesilmiş çarliston biber

Rendelenmiş kaşar peyniri

Derin bir kaba mayayı eritin, sütü dökün, toz şeker ve tuzu ilave ederek bi karıştırın sonrada alabildiği kadar un koyun ve iyice yoğurun hamuru mayalanması için bırakın. Sos malzemelerinin hepsini rondodan geçirin yada ince ince kıyın. Mayalanan hamuru parçalara bölün ve tepsinizin boyutuna göre ince olucak şekilde merdaneyle açın. Hamurun üzerine hazırladığımız sosu sürün ve üzerine mantar, zeytin, sucuk, biberleri dizin en üste rendelenmiş kaşarı dökün ve fırına verin.

Not: Piyazlık soğanla beraber ton balığıyla da üzerini hazırlayabilirsiniz.