



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA

Hamuru için:

- 1 paket instant maya
- 2 su bardağı ılık süt
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar un

Domates sos için:

- 3 çorba kaşığı domates salçası
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çay bardağı su

Tuz, karabiber

Üzerine:

- 200 gram kaşar peyniri
- 50 gram sucuk
- 1 dal fesleğen

Öncelikle hamur için toz mayayı sütün içinde karıştırarak erimesini sağlayın. Yoğurma kabına alıp, üzerine zeytinyağı, toz şeker ve tuzu ekleyin. El yapışacak yumuşak bir hamur elde edene kadar un ilave edin ve yoğurun. Mayalanması için üzerine nemli bir bez örtün ve 1 saat dinlendirin. Üzerine biraz un serperek tekrar yoğurun ve hamuru ikiye ayırın. İsteddiğiniz büyüklükte açın ve unlanmış fırın tepsisine elinizle yayın. Domates sos için salça ve zeytinyağını bir tavaya alın. Birkaç kez çevirdikten sonra toz şeker, su, tuz ve karabiberi ilave edin. 1-2 dakika kısık ateşte çevirdikten sonra soğumaya bırakın. Sosun yarısını hamurun üzerine dökün. Kaşar peynirini rendeleyip, sucuğu halka şeklinde doğrayın. Peynirin ve sucuğun yarısını sosun üzerine yayın. Fesleğeni kıyıp, yarısını serpin. Diğer hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Pizzaları önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin ve dilimleyip, sıcak olarak servis yapın.

