



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA

Malzemesi

5 çay fincanı un
2 çorba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı maya
1 su Dardağı süt
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 kahve kaşığı tuz
1 yumurta sarısı
250 gr kaşar peyniri
5 adet olgun domates
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 baş soğan
6 adet ançuez
12 adet siyah zeytin
1 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı kekik
1 diş sarımsak
Kırmızı biber
Karabiber
Tuz

Unu hamur tahtasına eleyip ortasını açtıktan sonra, 2 çorba kaşığı yağ, ılık suyla sulandırılmış maya ve tuzla çok iyi karıştırarak yumuşak özlü bir hamur yapın. Üzerini kalın bir bezle örtüp, 40-50 dakika ılık ortamda mayalandırın.

Hamurdan ikişer yumurta büyüklüğünde topaklar yaparak, her birini 2 milimetre inceliğinde daireler halinde açın. Hafifçe yağlanmış tepsiye aızıp oir rırçayia sıvı yağı naritçe surun. Hazırlanan domatesli sosu üzerine yayın. Parşömen kâğıdı, ya da bir tepsiyle üstünü kapatıp, 20-25 dakika daha mayalandırın. Fırına koymadan önce, herbirinin üzerine kaşar rendesi serpiştirin ve kenarlarına yumurta sarısını köpürterek bir fırça ile sürün. Ortadan daha sıcak fırında 15-20 dakika pişirin. Tuzu alınmış ançuez ve siyah zeytinle süsleyip sıcak servis yapın.

DOMATESLİ SOS

Soğanı rendeleyip sarımsağı ezin. 1 çorba kaşığı ısıtılmış yağda bir iki defa çevirip, kabukları soyularak çekirdekleri çıkarılan rendelenmiş domates, defne yaprağı, tuz ve kırmızıbiber ekleyin. Ağır ateşte kaynatın.