



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA

1 adet yumurta
1 çay fincanı süt
12 çorba kaşığı un
125 gr erimiş margarin
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı kabartma tozu
Kırmızı biber
Kekik
Tuz
Üst malzemesi :
125 gr çerkez peyniri (ya da beyaz peynir)
1 adet sivri biber, doğranmış
1 adet domates, doğranmış
1 adet sosis, doğranmış
Kırmızı biber
Maydanoz
Kekik

Una yoğurt, kabartma tozu ve tuz koyup hamur yapın. Biraz yağ eritip payreks bir kabı yağlayın. Hazırladığınız hamurdan bir parça ayırıp, kalanı payrekse döşeyin. Tüm malzemeleri doğranmış halde hamurun üzerine yayın, en üste de, kalan hamuru kafes şekline sokup örtün. Fırına vermeden önce, bir çay fincanı sütle bir yumurtayı çırpıp üzerine dökün, orta hararete 25-30 dakika kadar pişirin.

[ML® Jet Pizza için tıklayın](#)

