



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA

5 bardak un
1 yumurta
1 tatlı kaşığı yaş maya
1,5 bardak süt
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 paket margarin (125 gram)
Sos için:
2 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı ketçap
1 domates
Kekik
Üzerine:
200 gram kaşar veya dil peyniri rendesi
Dilediğiniz kadar sosis, sucuk ve mantar
2 domates
2 yeşil biber

Unu eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Şekerli sütte ezilmiş bira mayası, dışarıda bekletilip yumuşatılmış margarin, yumurta ve tuzu koyup, yumuşak bir hamur haline getirin. Üzerini nemli bir bezle örtün. Ilık bir yerde, hamur iki katı hacme ulaşana dek bekletin. Yağlanmış bir fırın tepsisine hamuru bastırarak yerleştirin. Kenarlarını biraz yükseltin. Üzerine salça, ketçap, domates rendesi ve kekikten oluşan sosu sürün (gerekirse biraz sulandırın). Peynir rendesini serpiştirin. Dilimlenmiş malzemeleri yerleştirin. Halka halka kesilmiş domates ve doğranmış biberleri de koyduktan sonra orta hararetili fırında pizzanın altı pembeleşene dek pişirin.