



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA

3 su bardağı un (350 gr.)
2 kesme şeker kadar yaşmaya
2 tatlı kaşığı toz şeker
tuz
100 gr. margarin
1 su bardağı ılık su
Üst malzeme:
1 doğranmış domates
1,5 yemek kaşığı salça
200 gr. kaşar peyniri
Sosis, salam, mantar vs.

Hamur, bir bardak ılık suda şekerle mayalanır. Mayalı un ve yağ karıştırılarak yoğrulur. Sıcak bir yerde dinlendirmeye bırakılır. Mayalanması çabuk olsun isteniyorsa üzerine bir naylon poşet geçirilir. Kabarınca hamur ikiye bölünür. Bir tanesi merdaneyle yuvarlak olarak açılır. Kenarları düzleştirilir. Üzerine yukarıdaki malzemeler istenilen büyüklükte doğranıp karışım yayılır. Bol kaşar rendesi serpilir. İkinci hamura da aynı işlem yapılır. 180° de 15 dakika pişirilir.