



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA

Eylem Ceylan

2,5-3 su bardağı un
4-5 yemek kaşığı yoğurt
1 yumurta
2 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket maya
Sucuk
Sosis
Mantar
Siyah zeytin
Mısır
Yeşil biber
Kaşar rendesi
1 tatlı kaşığı domates salçası
Kekik
Tuz
2 adet rendelenmiş domates

Hamurun malzemelerini hiç su karıştırmadan yoğurun. Sıcak bir ortam da üzerine bir bez örterek 1-1,5 saat dinlendirin. Hamur dinlenirken üst malzemelerini doğrayın. Hamur kabardıktan sonra yağlanmış büyük fırın tepsisine incecik olacak şekilde yayın. Üstüne çok az su ile ezilmiş domates salçasını, rendelenmiş domatesi, kekik ve tuzu karıştırarak sürün. Üstüne rendelenmiş kaşarın bir kısmını serpin. Ve üstüne malzemeleri (mısır,kalan kaşar rendesi ve yeşilbiber hariç) yerleştirin. Önceden 185° C ısıtılmış fırına verin. Pişmesine yakın mısırını ve yeşilbiberini ve kalan kaşarı ekleyin. Kaşarlar eriyince yenmeye hazırdır.