



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA

400 gr un
1/4 lt su
4 corba kasigi yag
1 kutu dogranmis domates konservesi
100 gr mozzarella peyniri
50 gr Salam, sucuk, sosis
1 dilimlenmis domates
İstege gore mantar, misir, biber
Kekik
Tuz

Unu tuz ile karistirin.Mayayi birmiktar ilik suyun icinde cozererek,yag ve arta kalan su ile unun icine ekleyin.Karistirarak hamuru olusturun.İki parcaya ayirdiginiz hamuru sicak bir ortamda en az bir saat bekletin.Hamuru ellerinizle acarak yuvarlak bir sekil verin.Uzerine ilk olarak dogranmis domatesleri,istege gore malzemeyi ve peynirleri ekleyin ve kekik serpin.Onceden ısıtilmis firinda, 250 derecede 15 dakika kadar pisirin.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 13.08.2020