



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA

Hamuru için:

3 su bardağı un

Yarım paket (20 gram) yaş maya

1 çay kaşığı tozşeker

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Yeteri kadar su

Tuz

Üzerine:

Yarım çay bardağı süt

1 tatlı kaşığı salça

Sucuklu ve salamlı harç:

2 dilim sucuk

2 dilim salam

Yarım domates

1 adet sivri biber

Tuz

Öncelikle tariflerine göre pizza harçlarını hazırlayıp kenara alın. Hamuru hazırlamak için, yaş mayanın üzerine tozşeker ve 1 su bardağı ılık su ilave edin. Kabarması için yaklaşık 10 dakika bekletin. Unu geniş bir kaba alıp üzerine, erimiş maya, zeytinyağı ve tuz ilave edin. Su ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Üzerine nemli bir bez örtüp yarım saat dinlendirin. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Unlanmış tezgahta elinizle yemek tabağı büyüklüğünde açın. Süt ve salçayı karıştırıp hamurların üzerine sürün. Hazırladığınız harçları pizzaların üstlerine yerleştirin. Yağlı kağıt kaplanmış bir fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine arzunuza göre harç koyun sucuklu sebze peynirli harç koyup sucuk ve salamı ince doğrayın. Küçük bir kaba alıp, üzerine ince kıyılmış domates ve sivri biber ilave edin. Tuz ekleyip karıştırın, rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika pişirip servis yapın.