



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA

2,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
1 yumurta
Üzeri için:
8 adet domates
4 yaprak biberiye
1 tatlı kaşığı salça
2 çorba kaşığı süt

Derin bir kabın içinde maya ve ılık suyu karıştırın. Üzerine un, şeker ve tuzu ekleyip yumurtayı kırın, yumuşak bir hamur yoğurun. Bu karışımı kabarması için yarım saat bekletin. Kuşkonmazları da ince ince kıyıp 4 dakika kadar haşlayın ve süzün. Hamuru kabarcınca unlanmış tezgahda küçük hamurlar yapıp ortasını hafifçe açın ve tepsiye yerleştirin. Üzerine salça ve sütü karıştırıp sürün. Beyaz peyniri domatesleri dizip 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Bu pizza beşamel sosla da çok lezzetli oluyor, sosu malzemeleri koymadan hamura sürün. Ay çekirdeği de çok yakışıyor.