



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KERİME HANIM PİZZASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı yaş maya
- 2 Diş sarımsak
- 3 Adet Domates
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Bardak süt
- 1 Bardak su

Yaş maya, tuz, süt, su, sana yağ bu malzemeleri karıştırarak hamur yapılır. Hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurulur. 1-1,5 saat dinlendirilir. Dinlenen hamur tepsiye yayılır.

Sos İçin: Domatesin kabuğunu soyup rendeledikten sonra , küçük küçük doğradığımız sarımsakla karıştırıp belirli bir kıvama gelene kadar pişirin. Pişmemiş hamurun üzerine, hazırladığımız sosu döküp üzerine dilediğimiz kadar sucuk salam zeytin mantar mısır biber koyup önceden 200 derece de ısıtılmış fırına koyarız. Sucuklar pişmeye başladiğında rendelediğimiz kaşarı malzemelerin üzerine koyup fırına veririz. 5 10 dk. bekledikten sonra pizzamız hazırdir.