



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA

30 Gr Sana Klasik

1 Su Bardağı Suyu Süzölmüş Mısır konservesi

1 Su Bardağı İnce Kıyılmış veya jambon Salam

1/2 Su Bardağı Domates Sosu

1 Tatlı Kaşığı Kuru Maya

2 Su Bardağı Un

1 adet domates

1 Su Bardağı Süt

2 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşarpeyniri

1 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ

Fırını 220 dereceye ayarlayın. Büyük bir fırın tepsisini hazırlayın. Unu ve tuzu eleyin. Margarini küp küp kesip ilave edin. Bu arada mayayı, şekerli ılık suyun içinde eritip, bir süre kabarmasını bekledikten sonra karışıma ilave edin. 2 -Yoğurarak yağı hamura yedirin. Sütü ilave edin. Gerekirse yine süt ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene dek yoğurun. Tepsinin üzerinde 34 cm çapında yuvarlak oluşturacak şekilde açın. Hamurun üzerini zeytinyağıyla yağlayın. Daha sonra domates sosu sürün. Üzerine de domates dilimlerini yerleştirin. Mısır ve jambon parçalarını serpiştirerek 20-25 dakika kadar pişirin. Üçgen dilimlere ayırıp, servis yapın.