



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA

HAMUR MALZEMELERİ

3 su bardağı un (350 gr.)

1/2 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (8 gr.)

1 3/4 tatlı kaşığı toz şeker (8 gr.)

2 çay kaşığı tuz (5 gr.)

1 su bardağı ılık su (200 gr.)

2/5 paket margarin (100 gr.)

ÜST MALZEMELERİ

1/3 su bardağı domates salçası veya 1 su bardağı kabukları soyulup doğranmış domates

1/2 çay kaşığı tuz (1 gr.)

2/3 kahve fincanı ılık su (40 gr.)

Bol kaşar peyniri istenirse, Sosis, salam, sucuk, mantar, yeşil biber vs.

Yumuşak mayalı bir hamur hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde dinlendirdikten sonra ikiye bölün, herbirini 33 cm. çapında yuvarlaklar halinde açın ve kenarlarını düzleştirin. Üzerine yukarıda belirtilen malzemeler veya istediğiniz malzemeleri istediğiniz büyüklükte doğrayarak hazırlayacağınız kaşımı yayın ve bol miktarda kaşar peyniri serpin. Daha sonra 180°C ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişirin.

[ML® Domatesli Pizza için tıklayın](#)