



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİZZA

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

500 gr. un  
1 yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı şeker  
50 gr. margarin  
20 gr. maya  
1.5 su bardağı süt  
250 gr. kaşar  
Sucuk  
Sosis  
Salam  
Mantar  
Zeytin  
Kırmızı biber  
Domates  
Sarımsak  
Ketçap  
Kekik  
Pul biber  
Tuz

Maya, ılık sütün içinde eritilir. Şeker, tuz, eritilmiş margarin ve yumurta ilave edilir, iyice karıştırılır. Un ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur. Yoğrulmuş hamur, mayası gelinceye kadar bekletilir. Mayası gelen hamur, yağlanmış tepsiye alınır ve tepsi büyüklüğünde açılır. Hamurun üzeri sıvı yağ ile yağlanır. Parmak uçları ile hamura iz verilir. Kenar kısımları hafifçe yükseltilir. Hazırlanan hamur, tepside 10 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamur, ısıtılmış fırına verilerek 5-10 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan hamurun üzerine ketçap sürülür ve kaşar rendesi serpilir. Kaşarın üzerine ince dilimlenmiş sucuk, sosis, salam, mantar, biber ilave edilir. Onların arasına çekirdekleri çıkartılmış zeytin, küp doğranmış domates, ince kıyılmış sarımsak konur. Tuz, kekik ve pul biberi atılır. Üzerine bolca kaşar rendesi serpilir. Hazırlanan pizza, 200 derece fırında 15-20 dakika pişirilir. Fırından çıkarılır. Dilimlenerek sıcak servis yapılır.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 08.11.2024