



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİZZA ROBESPIERRE

- 1 paket kuru maya
- 3 çorba kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 su bardağı buğday unu
- Aldığı kadar ılık su
- 250-300 g.r kavurma
- 2 adet domates
- 1 tutam taze fesleğen
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 1 tutam tuz, karabiber

Karıştırma kabına, un, kuru maya ve yağı ekleyip, tuzunu da ilave ederek yavaş yavaş su ekleyerek yoğuruyoruz.

Kulak yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurup, dinlenmesi için bir kenara alıyoruz.

Kavurmayı genişçe bir tencereye alıp, üzerine domates ve fesleğen doğrayıp, tuz, karabiber ekleyip karıştırıyoruz.

Dinlenmiş hamurdan tepsilerimizin büyüklüğüne göre, 2 veya 3 parça ayırıp, merdane ile tepsi boyutunda açıyoruz.

İyice yağladığımız tepsiye hamuru yerleştirip, üzerine kavurmadan paylaşıyoruz.

10 dk. tepside bekletip, üzerine kaşar peyniri serpiştirdikten sonra, önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.