



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA ŞİMA (İTALYA)

1 su bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay bardağı sirke
Yarım tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Bir miktar un alınır, havuz gibi ortası açılır. Sui karbonat, zeytinyağı, tuz ve sirke konur. Kenardan ortaya doğru un eklenerek yoğrulur. Yarım saat kadar bekletilir. Sonra merdaneyle 1 parmak kalınlığında açılır, yağlanmış tepsiye yerleştirilir. 180 derece fırında açık kırmızı renk alana kadar pişirilir. Fırından çıkınca kibrit kutusu büyüklüğünde kare kare kesilir.