



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA SUPREME

Malzemeler

250 gr Un

1,5 ay bardağı su

1 kaşık sıvı yağ

75 gr dilimlenmiş Maret Sosis

75 gr dilimlenmiş Maret Sucuk

75 gr Maret Jambon

75 gr Tat Mantar Konservesi

150 gr rendelenmiş Sek Kaşar Peyniri

1 adet domates

Sos için

3 adet domates

2 kaşık Tat Ketçap

1 ay bardağı su

Tuz

Karabiber

Hazırlanışı

Unu eleyiniz ve su ile karıştırarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediniz. Hamurunuzu bir oklava ile ince ince açınız ve yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yayın. Fırını 180C ye getiriniz. Diğer tarafta domatesleri rendeleyiniz ve ketabı su ile karıştırınız- Tuz, karabiber ile tatlandırınız. Yumurta fırçası ile sosu hamura sürünüz. En son olarak da dilimlediğiniz domates, sucuk, sosis, jambon, mantar ve rendelediğiniz peyniri koyunuz. Fırına verip 25 dakika pişiriniz ve servis yapınız.