



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK PIZZA

4 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket yaş maya
1 su bardağı ılık su
Tuz
Sos için:
1 yemek kaşığı ketçap
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı su
Süslemek için:
İstediğiniz pizza malzemeleri

Unu eleyerek bir kabın içine alın. Ortasında elinizle havuz oluşturun.

Mayayı, suyun bir miktarını, sıvı yağı ve tuzu havuzun içine alın ve elinizle karıştırın.

Yavaş yavaş una bulayıp yoğurmaya başlayın. Kalan ılık suyu yavaş yavaş ilave edin.

Yoğurduğunuz ve kulak memesi kıvamına getirdiğiniz hamuru tezgahın üzerine alıp ikiye bölün.

Oklava yardımıyla hamuru yuvarlak biçimde tepsinin boyutuna göre açın. Tepsiyi yağlayıp hamuru yerleştirin ve yayın.

Üzerine ketçap, salça, su karışımını fırça yardımıyla sürün. Dilediğiniz malzemelerle süsleyin.

Önceden ısıtılmış 175 derecedeki fırında 10 ya da 15 dakika kadar pişirin.

Kaşarları rendeleyip pizzanın üzerine serpiştirin. Kaşarlar eriyene kadar pizzanızı fırında tutun. Sıcak sıcak servis yapın.

