



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK PİZZA

1/2 kilo un
1 paket margarin
1 adet yumurta
25 gr yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı ılık su
Üzeri için:
5 adet domates
5 adet biber
100 gr salam
100 gr sosis
100 gr mantar
Bir miktar kekik
Tuz

İlk olarak maya 1 su bardağı ılık suda eritilir. Un derince bir kaba konur. Ortası havuz biçiminde açılır. İçerisine eritilmiş margarin, yumurta, tuz, toz şeker ve suda eritilmiş maya konur. Tüm malzemeler iyice karışana kadar yoğrulur. Karışımdan kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Hamur mayalanması için bir süre dinlendirilir. Hamur dinlenirken pizzanın üzeri için gerekli malzemeler küçük küçük doğranıp karıştırılır. Dinlenmiş hamur yağlanmış fırın tepsisine dümdüz yayılır. Doğranmış malzemeler hamurun üzerine serpiştirilir. 180 dereceye ayarlanmış fırında pişirilir. Pişmesine yakın fırından çıkarılarak üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilir ve tekrar fırına konur. Kaşar peynirleri iyice eriyene kadar pişirilir. Piştikten sonra dilimlenerek servis yapılır.